



Situada en la localidad de Peñafiel, en uno de los edificios más emblemáticos de la villa y de estilo mudejar, datado en 1914. Comenzó en 2002 un ambicioso proyecto con el objetivo de elaborar vinos de alta calidad en el corazón de la Ribera del Duero. Su sala de elaboración dotada con modernas instalaciones y con capacidad para elaborar 120.000 kg. de uva.

La nave de crianza posee la particular característica de encontrarse bajo tierra, lo que permite conseguir un grado de humedad y temperatura constante e idóneo. El parque de barricas está formado por más de 500 unidades de roble francés de diferentes tonelerías, con capacidades entre los 250 y los 500 litros, usadas según sea el objetivo de crianza de cada vino.

SENDA DE LOS OLIVOS

Crianza

FICHA DE CATA

- Apariencia: Rojo cereza Intenso.
- Nariz: Aromas y buen equilibrio de fruta y madera, tonos de vainilla mezclados con fruta bien madura, moras y frutos silvestres. Toques de cuero y regaliz que resultan de la mezcla de la madera de roble francés y los aromas de la uva.
- Boca: Textura suave, llena el paladar con sabores balanceados, taninos finos. Final y post gusto largo y elegante.
- Maridaje: Carnes, platos de pasta y guisos picantes. Perfecto con cocidos, parrilladas, asados de cordero lechal, cochinillo asado, guisos de carne roja y aves.

Variedad de uva: Tempranillo 100%.

Viñedos: Principalmente Pesquera de Duero, Roa y Quintana de arriba.

Altitud: 840 m s.n.m.

Cosecha: Manual en cajas de 10Kg.

Elaboración: Maceración pre-fermentativa en cámara refrigerada a 5°C durante las primeras 24 horas.

Crianza: al menos 12 meses en barrica de roble francés.

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Temperatura de servicio: 14° a 16°C.