



PENTATEUCO *Cuvée* 2019

www.riberanature.com

Enología	Ricardo Cantera	
Nombre	PENTATEUCO Cuvée	
Añada	2019	
Variedades Uvas	50 % Tempranillo 30 % Cabernet 20 % Garnacha tinta/Mazuelo/Monastrell	
Viñedo	Nombre	Pago de Quintana – Ribera del Fresno
	Altitud	460 m
	Orientación	Este/Oeste Cordón Doble
	Suelo	Origen Paleozoico, 400 millones de años Micaesquisto y Cuarzita
Vendimia	Manual en cajas por variedades, entre 30 de Agosto y 2 de Octubre 2019	
Vinificación	Todas las variedades por separado. Despalillado total Maceración Pre fermentativa en frío durante una semana Fermentación espontánea de la levadura indígena Suaves remontados diarios y pisado. Temperaturas bajas, máximo 20 °C Maceración Post-Fermentativa: Maloláctica con el hollejo y posterior maceración durante varios meses Prensado 27/28 Diciembre 2019	
Crianza	Durante 8 meses en barricas nuevas de roble francés de 400 litros y roble rumano de 225 litros	
Cata	Color	Picota capa media alta, con ribete cardenalcio, limpio y brillante Lágrima densa y abundante
	Nariz	Explosión de fruta fresca, tanto roja (fresón, grosella, granada) como negra (ciruela y mora), sazonadas por notas especiadas (pimienta, clavo), de caja de puros (cedro) para un final terroso y mineral (sillex)
	Boca	En boca muestra la carga frutal que se encuentra integrada en taninos marcados, dulcificados por la cremosidad de la madera, la chispa especiada de la misma y la profundidad mineral, para generar un equilibrio que añadido a una buena acidez, permite un paso fluido y un retrogusto especiado muy agradable
Análítica	Alcohol	14,5 % Vol
	Acidez Total	6.2 g/l
	pH	3,46
	Acidez Volátil	0,48
	SO ₂ total	40 mg
Envases	Botella	DEMI 75 cl
	Tapón	Corcho Natural 45x24 mm
	Lacre	Cera de Abeja
	Caja	6 Botellas: 300 mm x 200 mm x 240 mm (9 kg)
	Otro formato	Magnum individual botella DEMI 150 cl caja individual
Producción	3850 botellas numeradas DEMI 75 + 300 Magnum numerados DEMI150	