

Cata Pentateuco Cuvée 2019 para NO iniciados:

50 % Tempranillo, 30 % Cabernet, 20 % Garnacha tinta/Mazuelo/Monastrell

Crianza: 8 meses en barrica nueva de roble francés de 400 litros y roble rumano de 225 litros

Si te gusta el equilibrio entre la madera, el terreno y el viñedo, pero no quieres un maderazo como si estuvieras chupando el armario de tu abuela, este es tu vino.

- **Color:** Picota, cereza, tono medio alto, brillante y ribete cardenalicio.
- **Aroma:** Fruta roja compotada y fruta negra, unos toques de fresón y ciruela negra. Arándano que con el tiempo puede acabar en mora. Se perciben los apuntes de madera, tofe, café torrefacto. Con el tiempo el torrefacto dará paso a notas de tabaco y cedro.
- **Gusto:** 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.
- **Botella:** Distinta a lo habitual. La diferenciación no sólo en el contenido, sino en cada detalle. Cuando se trata de disfrutar, todo adquiere su relevancia. Botella de diseño color negro brillante, lacrado manual color rosáceo, etiqueta con relieves y recortada en su parte alta la orografía de la Sierra Grande de Hornachos que da cobijo al viñedo. La botella la puedes usar luego como envase para aceite, florero, mil cosas, y si aunque no navegues te consideras un náufrago, puedes usarla para enviar mensajes en una botella....

En resumen un vino espectacular del que solo tenemos 3.850 botellas numeradas, ¿te vas a quedar sin probarlo?

A la venta en <https://riberanature.com/store>

