

Ribera del Duero Corimbo Tinto 75 cl



Referencia: 304261

Precio: 23,44 €

Descripción:

El **Corimbo 2021** es un vino de **Bodegas La Horra**, elaborado al **100% con Tinta del País (Tempranillo)** procedente de **viticultura ecológica** en viñedos de vaso sin riego, situados en La Horra, Roa y pueblos colindantes de la provincia de Burgos. Con viñas de **25 a 30 años de media**, este tinto se ha consolidado como una de las referencias más elegantes y frescas de la **D.O. Ribera del Duero**.

La añada 2021 estuvo marcada por la borrasca **Filomena**, que registró -13 °C en enero, seguida de una primavera fresca y tormentosa. Aunque el granizo afectó a miles de hectáreas en Ribera, los viñedos de Bodegas La Horra se mantuvieron a salvo. El verano fue seco, y las lluvias de septiembre ayudaron a finalizar la maduración, dando como resultado racimos pequeños, sueltos y de **excelente calidad**.

La vinificación se realizó con **fermentación alcohólica espontánea en depósitos de acero inoxidable** y **fermentación maloláctica en tinas de roble francés**. Posteriormente, el vino pasó **14 meses en barricas (80% roble francés y 20% americano)**, logrando un equilibrio perfecto entre fruta y madera. La estabilización se efectuó por métodos naturales y la clarificación mediante albúmina de huevo.

De **intenso color cereza picota con ribete rojo azulado**, en nariz despliega una **sensación frutal fresca de moras y ciruelas**, acompañada de delicadas notas de **hierbas aromáticas** y una madera sutil e integrada. En boca es **voluminoso, pleno y delicado**, con **taninos acariciantes** y un final largo y fresco. La combinación de **volumen y finura en un vino joven** lo convierte en uno de los mejores **Corimbos** elaborados hasta la fecha.

Se recomienda servir a **16–18 °C**, ideal para maridar con **cerdo asado, carnes rojas a la brasa, guisos tradicionales, caza menor y quesos curados**.

Formato: 75 cl (disponible también en 50 cl, 1,5 l, 3 l y 6 l)

Tipo de vino: Tinto Crianza

Añada: 2021

Distribuciones Sangil

Ficha de producto

Variedad: 100% Tinta del País (Tempranillo)
Viñedo: Pequeñas parcelas en La Horra y Roa (Burgos), 25–30 años
Vendimia: Manual con mesa de selección
Elaboración: Fermentación espontánea con levaduras autóctonas
Crianza: 14 meses (80% roble francés, 20% americano)
Estabilización: Natural | Clarificación con albúmina de huevo
Grado alcohólico: 14,5% vol.
Denominación: D.O. Ribera del Duero
Bodega: Bodegas La Horra (Grupo Roda)
Puntuación: 93 puntos Tim Atkin