Ribera del Duero Corimbo I Tinto 75 cl



Referencia: 304262

Precio: 47,07 €

Descripción:

El **Corimbo I 2018** es el **vino estelar de Bodegas La Horra**, elaborado exclusivamente con **Tinta del País (Tempranillo)** procedente de viñas en vaso de **más de 70 años** situadas en La Horra, Roa y pueblos colindantes de la provincia de Burgos.

La añada 2018 se caracterizó por un ciclo **frío y lluvioso**, que dejó vinos de gran frescura y elegancia. Tras un invierno con nevadas y temperaturas muy bajas, la primavera lluviosa permitió un buen desarrollo de la viña, aunque heladas en abril y mayo provocaron daños moderados. El verano fue frío y seco, pero gracias a las reservas de agua, la maduración se desarrolló de forma impecable, prolongándose hasta mediados de octubre. El resultado fue una cosecha excelente, con vinos **aromáticos, expresivos, frutales y de frescura sobresaliente**.

La elaboración se realizó con **fermentación alcohólica espontánea en tinas de roble francés** y **fermentación maloláctica en barrica**, seguida de una crianza de **16 meses (80% roble francés y 20% americano)**. La estabilización fue natural y la clarificación mediante albúmina de huevo, respetando la pureza del vino.

De **color cereza picota oscura con ribete rojo profundo**, despliega en nariz una **aromática sutil y delicada**, con notas de **ciruela, mora, cereza y guinda**, perfectamente ensambladas con una madera elegante y discreta. En boca es **voluminoso pero liviano, largo, fresco y delicado**, con **taninos finos y minerales** que reflejan los suelos calizos y el entorno de plantas aromáticas del pinar. La añada imprime un carácter **lleno de elegancia y finura**, consolidando a Corimbo I como uno de los grandes vinos de la Ribera del Duero.

Un vino perfecto para acompañar **cordero lechal, carnes rojas, caza menor, guisos tradicionales y quesos curados**, o para disfrutar en una velada especial.

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

Tipo de vino: Tinto Crianza (vino estelar de la bodega)
Añada: 2018
Variedad: 100% Tinta del País (Tempranillo)
Viñedo: Pequeñas parcelas en La Horra, Roa y alrededores (Burgos), viñas de 70 años de media
Vendimia: Manual con mesa de selección
Elaboración: Fermentación alcohólica espontánea en tinas de roble francés; maloláctica en barrica
Crianza: 16 meses (80% roble francés, 20% americano)
Estabilización: Natural | Clarificación: Albúmina de huevo
Grado alcohólico: 14,5% vol.
Denominación: D.O. Ribera del Duero
Bodega: Bodegas La Horra (Grupo Roda)
Puntuaciones: 96 James Suckling, 95 Tim Atkin, 94 Parker, 94 Peñín