

Ribera del Duero Áster el Espino Tinto 75 cl



Referencia: 304343

Precio: 33,72 €

Descripción:

El **Siente Áster El Espino** representa la visión contemporánea de la **D.O. Ribera del Duero**, elaborado por **Bodegas Áster (Grupo La Rioja Alta, S.A.)**. Procede principalmente de la parcela **El Espino**, dentro de la finca de 87 hectáreas de la bodega, situada en Anguix (Burgos).

Con **100% Tinta del País (Tempranillo)** de viñedos de 30 años, este vino busca conjugar **vigor y elegancia, poder y delicadeza**, mostrando la autenticidad del terruño ribereño con un estilo actual y vibrante.

Su vinificación incluye una **maceración prefermentativa en frío** para potenciar los aromas varietales y los colores vivos, seguida de una fermentación delicada que preserva la frescura. La **fermentación maloláctica** se reparte entre **roble francés de 2-3 años (50%)** y depósitos de acero inoxidable (50%). Posteriormente, el vino envejece durante **12 meses en barricas de roble francés**, con 2 trasiegos tradicionales, logrando así una gran finura y expresión aromática.

En nariz ofrece **fruta negra madura, notas florales y toques especiados**, con un fondo elegante de madera bien integrada. En boca es **esbelto, fresco y equilibrado**, con taninos suaves y un final largo y seductor.

Reconocido por la crítica internacional con puntuaciones sobresalientes: **96 Vivir el Vino, 95 ABC, 94 Proensa y 93 Peñín**.

Maridaje recomendado: Ideal para disfrutar por copas, acompañar **aperitivos, sushi, arroces, pastas, pescados y carnes ligeras**.

Formato: 75 cl y 150 cl

Tipo de vino: Tinto contemporáneo

Variedades: 100% Tinta del País (Tempranillo)

Distribuciones Sangil

Ficha de producto

Viñedo: Parcelas seleccionadas de Finca Áster, principalmente El Espino

Edad del viñedo: 30 años

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés (varios usos) + 2 trasiegos tradicionales

Grado alcohólico: 14–14,5% vol. (aprox.)

Temperatura de servicio: 16–18 °C

Denominación: D.O. Ribera del Duero