

Ribera del Duero Áster Finca el Otero Tinto 75 cl



Referencia: 304345

Precio: 54,18 €

Descripción:

El **Finca El Otero** es la máxima expresión del clasicismo y la grandeza de la **D.O. Ribera del Duero**, un **vino de pago exclusivo** nacido únicamente en la histórica parcela **El Otero**, de **7,5 hectáreas y viñas de 70 años**. Elaborado por **Bodegas Áster (Grupo La Rioja Alta, S.A.)**, se distingue por su carácter intenso, redondo y elegante, fiel al estilo más tradicional de la Ribera.

Elaborado con **100% Tinta del País (Tempranillo)**, se somete a una **maceración prefermentativa en frío natural** y a fermentación alcohólica en depósitos bordeleses con **remontados intensos** que favorecen la extracción de taninos dulces y redondos. La fermentación maloláctica se realiza íntegramente en barricas de **roble francés nuevo**, donde el vino envejece durante **16 meses**, con 3 trasiegos tradicionales que aportan limpieza y precisión.

En copa muestra un **color rojo intenso con destellos granates**. En nariz es **complejo y profundo**, con notas de **fruta madura, especias, balsámicos y toques cremosos de la madera** perfectamente integrada. En boca es **amplio, sabroso y cremoso**, con entrada suave, taninos sedosos y un retrogusto equilibrado y largo, con recuerdos especiados y balsámicos.

Reconocido con extraordinarias valoraciones: **99 puntos Proensa, 97 Tim Atkin, 96 ABC y 95 Peñín**, lo que lo sitúa entre los grandes vinos de España.

Maridaje recomendado: Ideal con **verduras asadas, carnes rojas, asados de cordero y cochinillo**, además de **quesos curados típicos de la Ribera**.

Formato: 75 cl y 150 cl

Tipo de vino: Tinto de Pago (Reserva Premium)

Variedades: 100% Tinta del País (Tempranillo)

Viñedo: Parcela El Otero – 7,5 ha de viñas de 70 años

Crianza: 16 meses en barricas de roble francés nuevo + 3 trasiegos tradicionales

Distribuciones Sangil

Ficha de producto

Grado alcohólico: 14,5% vol. (aprox.)
Temperatura de servicio: 16–18 °C (decantado recomendado)
Denominación: D.O. Ribera del Duero