

# DOMINIO DEL PIDIO

**TINTO**  
(COSECHA)



DOMINIO DEL PIDIO



**DO**

Ribera del Duero, España



**Uvas**

95% Tinta Fina  
5% Albillo Mayor



**Temperatura**

14 - 16 °C



**ABV**

14.5%



**Specs**

Procedente de pequeñas parcelas de viñedos de hasta 100 años de antigüedad. Todos los vinos se crían a 18 metros bajo tierra, a una temperatura constante de 11.5 °C y 70% de humedad durante todo el año. Fermentación alcohólica en cemento y crianza en bodega de roble francés de 228 y 500 litros durante 16 meses.

**Empaque**

Botella única 750 ml  
6 ud. por caja

**Producción**

Edición limitada  
26,847 botellas  
Añada: 2019

**Notas de cata**

Visual: Color rojo cereza muy intenso.

Nariz: Fruta madura, aromas de especias y de grafito, notas de fruta roja y negra, un poco de pimienta y algo de ahumados que luego vuelven al paladar.

Boca: Un vino fresco y afrutado, buen equilibrio y con un cuerpo medio con taninos finos y un final elegante y largo. Acidez media. Vino de guarda

**Maridaje**

Carnes rojas a la parrilla, quesos, caza menor, embutidos.

**Premios**

94 Guía Peñín (2017)  
93 Robert Parker (2019)  
The 30 Best of RDD (2022, México)  
Los 20 favoritos RDD de los influencers (2022, México)