



## DON BILDUR 2009 de Autor

*Un gran vino que nos devuelve a los orígenes de la lengua castellana de la mano de Gonzalo de Berceo en los Milagros de Nuestra Señora "Don Bildur guarda la viña" El primigenio origen del vino: el terruño y la mano del hombre que lo elabora con PASIÓN*

*Calificación de cosecha: Muy buena*



### Características técnicas

#### Características técnicas:

**Variedad:** 90% Tempranillo y 10% Garnacha

**Grado:** 13,5 °

**Vendimia:** manual. Viñedo de más de 60 años del Alto Najerilla.

**Elaboración:** larga maceración. Una sola prensada en cubillo.

**Permanencia en bodega:** 14 meses en bodega nueva de roble francés.



### Notas de Cata

Color cereza brillante con corazón granate.

En nariz destaca su complejidad aromática y un ensamblaje perfecto entre la fruta compotada y los torrefactos que le aporta la madera. Destacando notas de vainilla y café.

Se muestra afrutado en la entrada, con recorrido sedoso y final largo en el que los torrefactos toman el protagonismo



### Maridaje

Un vino con carácter que podemos combinar con platos de carnes rojas, guisos, caza y queso curado

**Don Bildur es la elegancia. Un vino aromáticamente complejo con personalidad y fuerza.**