



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.