



DON BILDUR 2009 de Autor



MEDALLA DE PLATA.

Concurso internacional TEMPRANILLOS AL MUNDO 2016

Don Bildur es un vino **elegante**, cuya uva, procedente de viñedos de más de 60 años, muestra su fuerza y personalidad.

90% de Tempranillo de viñas viejas que transmite el carácter del terruño y 10% de Garnacha tinta de perfil afrutado que le proporciona frescura.

13,5 % vol.



Proceso de elaboración

La uva se recolectó de forma manual a mediados de octubre tras un seguimiento exhaustivo de la maduración.

Se despalilló al 75% y fermentó a temperatura controlada entre 25 y 28°C. Tras una larga maceración, en la que se extrajo al máximo todo el potencial de la uva, se realizó una ligera prensada en cubillo.

Ha permanecido 14 meses en barricas de roble francés en nuestros calados a temperatura y humedad constantes, adquiriendo matices del roble que envuelven la fruta haciéndolo muy especial.

Cata



Color cereza brillante con corazón granate.

En nariz muestra su complejidad aromática y un ensamblaje perfecto entre la fruta compotada y los torrefactos que le aporta la madera, destacando notas de cacao y café.

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

“Don Bildur guarda la viña”



Gonzalo de Berceo utiliza la expresión “Don Bildur” para personalizar el “**miedo**” en su obra “Los Milagros de Nuestra Señora” escrita hacia 1260.

Un gran vino que nos devuelve a los orígenes de la lengua castellana y al primigenio origen del vino: el terruño y la mano del hombre que lo elabora con PASIÓN.