



FERRATUS

RI
BE
RA
DEL
DUERO
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



FERRATUS A0

El más joven de la familia

Vino tinto

Denominación de Origen: Ribera del Duero

Varietalidad: 100% Tempranillo. Cepas de entre 20 y 25 años.

Vendimia: Uva recogida a mano en cajas de 14 kg. y seleccionada en mesa en la propia bodega.

Elaboración: Depósitos de acero inoxidable. Fermentación maloláctica en barricas de roble.

Crianza: Entre 10 y 12 meses en barricas de roble francés y un ajustado porcentaje de americano hasta alcanzar su nivel óptimo de redondeo.

Embotellado: Sin estabilizar por frío.

Temperatura de consumo: Entre 16 y 18°C dependiendo de la temperatura ambiente, sensación térmica o época del año.

Producción limitada: 70.000 botellas de 0,75 l.

Grado alcohólico: 14 % vol.

Acidez total: 5,4 gr/l.

NOTA DE CATA

Este tempranillo de media crianza, nos habla por su colorido rojo picota con abundantes violáceos, de vida y energía.

Los matices y complejidad de su estancia en bodega (tabaco, chocolate o vainilla) hacen que FERRATUS A0 (léase a-cero) sea un vino redondo, contemporáneo y vanguardista en su estilo, con la fuerza necesaria para considerarlo todo un descubrimiento.

Añada 2016

CATA JAMES SUCKLING 2017 91 PUNTOS

GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA 2018 89 PUNTOS

Añada 2015

GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA 2017 89 PUNTOS

CONCURSO VINO Y MUJER DIAMANTE

Añada 2014

GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA 2016 89 PUNTOS

GUÍA REPSOL DE LOS MEJORES VINOS 2016 90 PUNTOS

GUÍA SEMANA VITIVINICOLA 2016 95 PUNTOS

VEREMA 2016 93 PUNTOS

WINE ENTHUSIAST 2016 88 PUNTOS

BODEGAS CUEVAS JIMÉNEZ, S.L.
Ctra. Madrid-Irún, A-1, km. 165
09370 Gumiel de Izán (Burgos) ESPAÑA

Tels. +34 947 679 999 / +34 638 007 140

bodega@ferratus.es

www.ferratus.es / www.ferratuswines.com

[f bodegasferratus](https://www.facebook.com/bodegasferratus) / [@bodegasferratus](https://twitter.com/bodegasferratus)

Puro Magnetismo



RI
BE
RA
DUERO