



FERRATUS



FERRATUS sensaciones Vino del Pago de Santa Cruz

Vino tinto

Denominación de Origen: Ribera del Duero.

Varietalidad: 100% Tempranillo. Uva procedente de viñas en vaso de entre 60 y 70 años.

Terreno: Viñas del Pago de Santa Cruz, La Horra (Burgos). Propiedad de la bodega.

Vendimia: Uva recogida a mano en cajas de 15 kg y doble selección en mesa, racimo a racimo, uva a uva.

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

Crianza: Mínimo de 15 meses en barricas nuevas de roble francés.

Embotellado: Sin estabilizar por frío.

Temperatura de consumo: Entre 16 y 18°C

Producción limitada: 7.030 botellas numeradas de 0,75 l.

Grado alcohólico: 14,5 % vol.

Acidez total: 5,5 gr/l.

NOTA DE CATA

Explosión de frutas del bosque, arándanos y violetas. Notas de chocolate y tabaco, consecuencia de su paso por barrica, con un toque mineral muy característico de FERRATUS Sensaciones. En boca tiene volumen, es estructurado, completo y largo. En resumen: es puro estímulo.

Añada 2010

THE WINE ADVOCATE (USA, Robert Parker) **91 PUNTOS**

CATA JAMES SUCKLING 2017 **93 PUNTOS**

GUIA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA 2018 **94 PUNTOS**

GUÍA ABC DE LOS VINOS 2018 **93+ PUNTOS**

Añada 2009

THE WINE ADVOCATE (USA, Robert Parker) **91 PUNTOS**

WINE ENTHUSIAST 2016 **88 PUNTOS**

GUIA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA 2017 **93 PUNTOS**

GUÍA ABC DE LOS VINOS 2017 **94 PUNTOS**

WINE AND SPIRITS 2017 **91 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

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

Puro Magnetismo



RI
BE
RA
DEL
DUERO