



FERRATUS

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA
DEL
DUERO



FERRATUS A0

El más joven de la familia

Vino tinto

Denominación de Origen: Ribera del Duero

Variedad: 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 2017

GUIA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA 2019 **88 Puntos**

CATA JAMES SUCKLING 2018 **92 Puntos**

CATA TIM ATKIN (RU) **88 Puntos**

Añada 2016

THE WINE ADVOCATE (USA, Robert Parker) **90 Puntos**

CATA JAMES SUCKLING 2017 **91 Puntos**

GUIA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA 2018 **89 Puntos**

CONCURSO VINO Y MUJER **DIAMANTE**

GUÍA SEMANA VITIVINÍCOLA 2018 **95 Puntos**

CATA TIM ATKIN (RU) **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

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

Puro Magnetismo



RI
BE
RA
DEL
DUERO