



FERRATUS

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
RIBERA  
DEL  
DUERO



## FERRATUS

Buque insignia de la bodega

### Vino tinto

**Denominación de Origen:** Ribera del Duero

**Variedad:** 100% Tempranillo.

Cepas de entre 60 y 80 años en vaso

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

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

**Crianza:** Mínimo de 14 meses en barricas nuevas de roble francés (95%) y americano (5%).

**Embotellado:** Sin estabilizar por frío.

**Temperatura de consumo:** Entre 16 y 18°C

**Producción limitada:** máximo 27.000 botellas de 0,75 l.

**Grado alcohólico:** 14 % vol.

**Acidez total:** 5,4 gr/l.

### NOTA DE CATA

De hermoso color rojo intenso de capa alta. Al servirlo en la copa caen lentamente largas lágrimas de glicerina, que hablan de la alta calidad del vino.

En nariz, se descubren aromas de fruta roja y negra y, nos trae recuerdos de los caramelos de violeta de nuestra infancia. Su paso por bodega, siempre sutil, aporta notas de tabaco y chocolate, y le confiere una gran complejidad. Al beberlo despierta una agradable sensación de conjunto, debido a sus taninos aterciopelados, al mismo tiempo que son evidentes su carácter y potencia.

Añada 2013

**CATA JAMES SUCKLING 2018 92 Puntos**

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

Añada 2012

**GUIA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA 2019 93 Puntos**

Añada 2011

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

**CATA JAMES SUCKLING 2017 93 Puntos**

**GUIA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA 2018 93 Puntos**

**SEMANA VITIVINÍCOLA 2018 96 Puntos**

**GUÍA ABC DE LOS VINOS 2019 92 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](mailto:bodega@ferratus.es)

[www.ferratus.es](http://www.ferratus.es) / [www.ferratuswines.com](http://www.ferratuswines.com)

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

Puro Magnetismo

