



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 bodega, con un toque mineral muy característico de FERRATUS Sensaciones. En boca tiene volumen, es estructurado, completo y largo. En resumen: es puro estímulo.

Añada 2011

THE WINE ADVOCATE (USA, Robert Parker) 90 Puntos

GUIA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA 2019 94 Puntos

CATA JAMES SUCKLING 2018 92 Puntos

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

GUIA SEMANA VITIVINÍCOLA 2018 96 Puntos

GUÍA ABC DE LOS VINOS 2019 94 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

