

Corcos

## PARAMO de CORCOS



Bodega familiar de quinta generación. Situada en una de las zonas más particulares de la Ribera del Duero el PÁRAMO DE CORCOS.

Nuestros vinos son el reflejo de un entorno exclusivo, con personalidad, diverso, y sostenible.

Trabajamos para que las próximas generaciones puedan seguir disfrutando de nuestro Páramo. Guiados por el respeto, la honestidad, el trabajo y la seriedad.

PÁRAMO DE CORCOS TINTO 2018 ECOLÓGICO.

TEMPRANILLO 100% injertado en campo, sin selección clonal.

TEMPERATURA de servicio 14°C - 16°C

VIÑEDOS ecológicos situados a una altitud de 970 m, de suelos franco-arenoso, fresco y profundos que expresan la autenticidad y personalidad del Páramo de Corcos.

ELABORACIÓN: Doble selección manual de racimo y uva, fermentación con levaduras autóctonas. Maloláctica en barrica.

ENVEJECIMIENTO: Crianza en barricas mayoritariamente de roble francés, con un mínimo de 12 meses en barrica.

GASTRONOMÍA: Vino para disfrutar desde el primer momento con todos los sentidos acompañado de un amplio abanico gastronómico y la mejor compañía.

Respetuosos por convicción, queremos garantizar nuestro compromiso con la Certificación Ecológica, el cálculo de la Huella de Carbono, en la conversión a Demeter y Viticultura Regenerativa.

3.434 Botellas numeradas



Vino rojo picota, profundo y limpio, con leves tonalidades de fresa en ribete de copa.

En nariz presenta recuerdos a frutas rojas de bosque compotadas, notas de sotobosque y balsámicos (lavanda, romero, recuerdos a eucalipto y paseos de mañana por el Páramo). Le acompañan leves tonos tostados, tinta china, torrefactos, suave vainilla y algo de canela. Siempre presente notas tenues de violetas.

En boca, el ataque es el de un vino untuoso y envolvente con gran amplitud, volumen y carnosidad, pero a la vez ágil, de paso franco y aterciopelado con una buena integración de todos sus elementos, tonos yodados complejos. Claro ejemplo de terroir al más puro estilo clásico de los vinos con alma.