

## Dedicado a ti

A partir de uvas procedentes de cepas viejas de más de 40 años controladas en nuestra propiedad hacemos la vendimia manual seleccionada en pequeñas cajas. A su recepción en bodega efectuamos los controles precisos para asegurarnos la máxima calidad. Estos y otros muchos aspectos hacen de Dedicado a ti, un verdadero regalo de la Ribera del Duero.

### Cata:

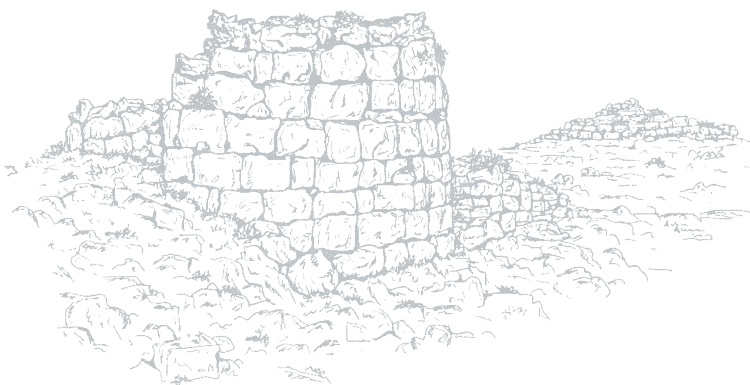
-  **Variedad:** 100 % Tinta del País (Tempranillo).
-  **Estancia en barrica:** fermentación alcohólica, maloláctica y crianza en barrica nueva durante 36 meses (70 % roble francés y 30 % roble americano).
-  **Color:** granate con rivete vivo, limpio, transmite madurez, sosiego con cierto clasicismo tipo Ribera del Duero.
-  **Nariz:** vainilla y clavo sobre un fondo lácteo, tostados, punta de lápiz. Tofe, uvas y grosellas negras maduras, especias dulces: vainilla y coco.
-  **Boca:** suave, aterciopelado, cálido y persistente, final ligeramente amargo, con recuerdos de maderas dulces, tofe y frutos maduros.
-  **Platos:** todo tipo de carnes.

### Consejos al consumidor:

- Conservar en lugar fresco entre 12 y 16 °C.
- El vino después de viajar, necesita reposar al menos 48 horas antes de consumirse.
- Es preferible decantar el vino antes de su consumo.
- Degustar a una temperatura de 16 °C.




### BODEGAS VITULIA S.L.

P.I. Allendeduero | C/ Sendín P-49  
09400 ARANDA DE DUERO - BURGOS - ESPAÑA  
Móviles (+34) 695 30 50 40 (+34) 636 97 24 32  
Tel./Fax (+34) 947 51 50 51 | vitulia@bodegasvitulia.com  
www.bodegasvitulia.com



*From grapes of very old vines with more than 40 years controlled in our property we select manually the harvest in small boxes. At their receipt in the winery all the inspections needed are made to ensure the highest quality. These aspects make **Dedicado a ti**, a gift from the Ribera del Duero.*

### Taste:

-  **Variety:** 100 % Tinta del País (Tempranillo).
-  **Stay in Barrel:** alcoholic, malolactic fermentation and aging in new barrels for 36 months (70 % French oak and 30 % American oak).
-  **Colour:** garnet color vivid external, clean, conveys maturity and quietness some kind of classic red of Ribera del Duero.
-  **Nose:** Vanilla, clove spice, over lactic botton, roasted, pencil tip, tofe, ripe grapes and black currants, sweet spices: vainila and coconut.
-  **Mouth:** Soft, velvet, warm and persistent, nice bitterness at the end, lasting taste of ripe fruits, toffee and sweet wood character
-  **Dishes:** all kind of meat.

### Consumer Tips:

- Store in a cool place between 12 and 16 °C.
- After travelling, wine needs to settle at least 48 hours before consuming.
- It is best to decant the wine before drinking.
- Serving temperature: 16 °C.