

TERRA INCÓGNITA 2004

En vista encontramos un vino con una capa de color muy alta que conserva perfectamente tonos morados, con una gran intensidad glicérica. El aroma de este vino destaca por su enorme complejidad, conserva fruta madura y tonos florales ensamblados con una gran variedad de especiados, tonos de frutos secos tostados y café, madera limpia que respeta el vino y realza su armonía. Es una explosión de aromas muy concentrados. En boca encontramos su gran singularidad, tanino dulce a raudales, densidad y sedosidad, una gran persistencia. Todo un ejemplo de concentración y elegancia en un vino con una persistencia inigualable quedando un final de boca armonioso.

Variedad: 100% tempranillo

Añada: 2004

Crianza: 24 meses en roble francés y americano, 12 meses en botella.

Recomendaciones de consumo:

Temperatura de servicio: 16-18°C.

Vida útil del producto superior a 6 años.

D.O. RIBERA DEL DUERO

PREMIOS

AÑO 2010:

Terra Incógnita 2004

China Sommeliers Wine Challenge (China):

Medalla de Oro

Guía Peñín: 92 puntos

AÑO 2009:

Terra Incógnita 2004

Premios Zarcillo (España): Zarcillo de Oro

Vinalies Internationales (Francia): Medalla de Oro

Femmes et Vins du Monde (Mónaco): Medalla de Oro

Concurso Los mejores vinos de Tempranillos al Mundo (Suecia): Medalla de Oro

España en Rusia (Rusia): Gran Premio

Concours Mondial Bruselles (Bélgica): Medalla de Plata

Sélections Mondiales des Vins (Canadá): Medalla de Plata

AÑO 2008:

Terra Incógnita 2004

Premios Manojó (España): Gran Manojó

The Wine Advocate (Estados Unidos): 92 Puntos Parker

Tempranillos del Mundo (Francia):

Tempranillo de Plata

AÑO 2007:

Terra Incógnita 2003

Tempranillos del Mundo (China): Tempranillo de Plata

