

IDENTIDAD



Bodega	Ismael Gozalo
Nombre	Rufian
Año	2013
Uvas	Rufete (100 %)
Ubicación	España > Castilla y León > Castilla y León
Clasificación	Vino de la Tierra
Categoría	Vino Tinto / Seco
Precio	17,00 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Cápsula	Negro



ELABORACIÓN

Barrica	7 Meses
Info. sobre Viticultura	Vino biodinamico con una producción limitada a 2/3 barricas al año. Este varietal es hermano de la pinot noir, uva con poco color, buena acidez y muy floral. No se utilizan bombas para remontados: solo se trabaja para ayudar a la fermentación alcohólica, haciendo pillage con las manos y los pies. Con una densidad de 1020, la pasta se prensa y el vino resultante se baja a barrica borgoñona para su crianza, siendo la más corta de nuestros vinos con 9/10 meses en barrica.
Tierra	La viña se plantó en 1951 sobre suelo de granito descompuesto y una floración de pizarra. La superficie cultivada es de 1.16 Ha.



CATAS (2)

Fecha	9 de marzo de 2016
Catador	Curso De Cata
Puntuación	89.0
Visual	Rojo rubí, capa baja. Limpio y transparente
Olfato	Muy fragante con notas de incienso y ahumados. Al agitar aparecen aromas de regalíz, frutos rojos, notas ahumadas y cacao.
Boca	Entrada agradable, con predominio de notas minerales, vegetales y fruta roja, En el paso se muestra equilibrado con correcta acidez y taninos sedosos. Persistencia media.

Ismael Gozalo - Rufian (2013)

Fecha **27 de mayo de 2015**
Catador Curso De Cata
Puntuación 93.0
Visual Capa baja. Color rojo granada con tonos violáceos. Limpio y brillante
Olfato Muy fragante con notas de incienso, ahumados que evolucionan al agitar a especias con un fondo sutil de tabaco de pipa.
Boca En boca se muestra limpio y Suave con predominio de tostados, fruta roja, y sotobosque.
Fantástica acidez y taninos muy equilibrados.
En el paso muestra una elegante rusticidad.
Postgusto a pan ligeramente tostado.

BOTELLAS SACADAS (2)

27/5/15	Precio de	17,00 €	27/5/15	Consumido	
9/3/16	Precio de	17,00 €	9/3/16	Consumido	

