

Hemar Crianza

2018



Viñedos

- *Ubicación:* Las Solanas y Monte Pinadilo. Altitud: 890 metros.
- *Tipo de suelo:* Limo arenoso de textura media con fondo calizo.
- *Edad de los viñedos:* 22 años.
- *Tipo de conducción de los viñedos:* Espaldera.
- *Tipo de vendimia:* Manual en cajas de 15 kg.
- *Fecha de la vendimia:* Última semana de septiembre.

Cata

- *Color:* Violáceo intenso, oscuro, muy cubierto.
- *Nariz:* Aromas del terreno, minerales y calcáreos, anisados, tofes, especias, recuerdos primarios de menta y fruta fresca.
- *Boca:* Armónico elegante, buena estructura.

Elaboración

- *Variedad de uva:* Tempranillo 100%
- Fermentación y maceración durante 14 días.
- Fermentación maloláctica en bodega.
- Crianza de 12 meses en roble francés 100%.
- Posterior reposo en botella durante un año.

Análisis

- *Alcohol:* 14 %
- *pH:* 3.67
- *Azúcares:* 1.70 g/l
- *Acidez total:* 5.17

Notas al Consumidor

- Recomendamos decantar 20 minutos antes de servir.
- *Temperatura óptima de consumo:* Entre 15 °C y 17 °C.



Hemar
Ribera del Duero
Denominación de Origen

La iglesia 48 · 09315 Fuentecén (Burgos)
Tel. +34 947 53 27 18 · www.bodegashemar.com



Hemar Crianza

Oak aged wine 2018



Viñedos

- *Location:* Las Solanas y Monte Pinadilo. Altitude: 890 metres.
- *Soil type:* Sandy limestone with medium texture and a calcareous base.
- *Vineyard age:* 22 years.
- *Vineyard training:* Trellised.
- *Harvest:* Hand harvested in 15kg boxes.
- *Harvest date:* Last week in September.

Tasting notes

- *Colour:* Intense dark violet.
- *Nose:* Earthy, mineral aromas with aniseed and toffee, spices mixed with mint and fresh fruit.
- *Palate:* Harmoniously elegant with a firm structure.

Winemaking

- *Grape Variety:* Tempranillo 100%
- Fermentation and maceration for 14 days.
- Malolactic fermentation in barrel.
- 12 months ageing in 100% French oak barrel.
- One year lying down in bottle.

Analysis

- *Alcohol:* 14 %
- *pH:* 3.67
- *Sugar:* 1.70 g/l
- *Total acid:* 5.17

Recommendation

- We recommend decanting this wine 20 minutes before serving.
- *Serving temperature:* Between 15 °C and 17 °C.



Hemar
Ribera del Duero
Denominación de Origen

La iglesia 48 · 09315 Fuentecén (Burgos)
Tel. +34 947 53 27 18 · www.bodegashemar.com

