

Erial TF

Tradición Familiar

DESCRIPCIÓN TÉCNICA: ERIAL TF (Ribera del Duero)

ELABORACIÓN Y VIÑEDO

Erial TF es un monovarietal **100% Tinta Fina** (Tempranillo en Ribera del Duero), vendimiado a mediados de octubre.

- **Viñedo:** Procede de viñas viejas de **80 años** de edad, estabilizadas y asentadas sobre suelos calcáreo-arcillosos y calcáreo-arenosos.
- **Ubicación:** Todas las viñas se encuentran en la parte norte del valle del Duero, en **Pesquera de Duero**. Su orientación es predominantemente **sur o suroeste**.
- **Clima:** Esta orientación favorece una **óptima insolación**, marcando el carácter de los vinos producidos en la zona y propiciando una maduración ideal.
- **Crianza:** La crianza, incluida la fermentación maloláctica, se realiza en **barricas bordelesas de 225 litros**.
 - **Tiempo:** 18 meses.
 - **Tipo de madera:** 80% roble francés y 20% roble americano.
 - **Barricas:** Todas las barricas utilizadas para Erial TF son **nuevas**.

ESTILO Y CATA

El estilo de Erial TF se define por su **complejidad y potencia**. Es un vino con una muy **alta concentración polifenólica**.

- **Visual:** Color oscuro de capa alta.
- **Nariz:** Muy compleja, con matices **minerales** y un claro y potente **fondo frutal**.
- **Boca:** **Carnosa** y densa, con un recorrido muy largo.

MARIDAJE RECOMENDADO

Debido a su potencia y estructura, Erial TF es un vino ideal para acompañar platos contundentes.

Marida perfectamente con:

- **Carnes rojas asadas o a la parrilla** (chuletón, solomillo).
- **Caza mayor** (jabalí, venado).
- **Estofados y guisos de larga cocción** (rabo de toro).
- **Quesos curados y añejos.**

(Asegúrate de servirlo a una temperatura entre **16 y 18° C** para apreciar todos sus matices).

PREMIOS DESTACADOS

- Ganador **tres veces consecutivas** del prestigioso galardón "**Citadelles du Vin**".
- **Nº 14** en el Top 100 mundial de la revista "**Wine Enthusiast**".



www.epifaniorivera.com

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN