

Erial

Tinto fino

DESCRIPCIÓN TÉCNICA: ERIAL (Ribera del Duero)

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Erial es un monovarietal de **Tinta Fina** (Tempranillo en Ribera del Duero).

- **Viñedo:** Procede de viñas de **20 a 70 años** ubicadas en la parte norte del valle del Duero, en **Pesquera de Duero**. Las viñas están predominantemente orientadas al **sur o suroeste**, lo que asegura una óptima insolación y maduración de la uva.
- **Suelos:** Calcáreo-arcillosos y calcáreo-arenosos.
- **Crianza:** El vino realiza la fermentación maloláctica en **barrica bordelesa de 225 litros** y tiene una crianza total de **12 meses**.
 - La composición de la barrica es: **75% roble francés y 25% roble americano**.
 - Todo el parque de barricas de Bodegas Epifanio Rivera tiene una edad máxima de 3 años, renovándose por tercios.
- **Filosofía:** La crianza de 12 meses busca el peculiar estilo de Erial, donde **la fruta es fortalecida por la madera sin que esta la domine** en ningún momento.

CATA

- **Visual:** Presenta una **alta concentración polifenólica**, con un color oscuro **violáceo** de capa alta.
- **Nariz:** Muy compleja, donde la fruta negra y roja (a veces compotada) predomina sobre el conjunto, armonizada con toques de **finas maderas y tostados muy especiados**.
- **Boca:** Es un vino **vivo y equilibrado**, con gran potencial de evolución. Está diseñado para mejorar con el horizonte de los años.
- **Consumo óptimo:** Desde el momento actual hasta **10 años** de guarda.

MARIDAJE

Es un vino apreciado por la sumillería por su versatilidad. Marida muy bien con todo tipo de carnes y algunos pescados. Dada su naturaleza y estructura, **funciona de manera excelente con platos con mayor contenido graso**.

PREMIOS DESTACADOS

- Oro en Mundus Vini 2013.
- Tempranillo de Oro 2006.
- Bacchus de Plata.

