

Vino tinto – “Dominio de Elbio”

La elegancia de la Horra

El segundo vino del proyecto, lleva el nombre de la finca, haciendo alusión a que se trata de un vino elaborado con las mejores uvas de la misma. Representa la culminación de las características únicas de la finca y de la zona. Con una producción limitada, ofrece una experiencia que destaca por su elegancia y profundidad.

Este vino es un homenaje al terroir de La Horra, reflejando su carácter singular y la visión audaz del proyecto.

La FINCA: Dominio de Elbio son 60 hectáreas de arboleda y viñedos, plantadas en el año 2000, en la región de Ribera del Duero, más concretamente, en el renombrado “*triángulo mágico*” de La Horra, Anguix y Roa.

La finca encapsula una tradición vinícola de más de 2.300 años, desde los Celtíberos hasta la actualidad.



INFORMACIÓN

Nombre: Dominio de Elbio

Finca: Dominio de Elbio

Producción: 15.000 Botellas

Zona/D.O.: Ribera del Duero

Alcohol: 14,5%

Hectáreas: 45 Hect. Viñedo

Altitud del viñedo: 869 metros

Terruño: Arcillo - calcáreo

Clima: Continental

Crianza: 12 meses (25% barrica nueva roble francés, el resto foudre.)

VARIEDADES

Tinto Fino (Tempranillo), Cabernet Sauvignon, Merlot

NOTAS DE CATA

Vista: Vino de color rojo granate capa alta.

Nariz: Intensidad alta, aromas eminentemente frutales: frutas del bosque y fruta negra. También notas especiadas, nuez moscada, pimienta blanca.

Boca: Es amplio y redondo, con un tanino muy pulido, con alta persistencia. Gran equilibrio, con potencia, pero con la frescura característica de los viñedos de La Horra.

Temperatura de Servicio: Se recomienda servir a 16 °C.



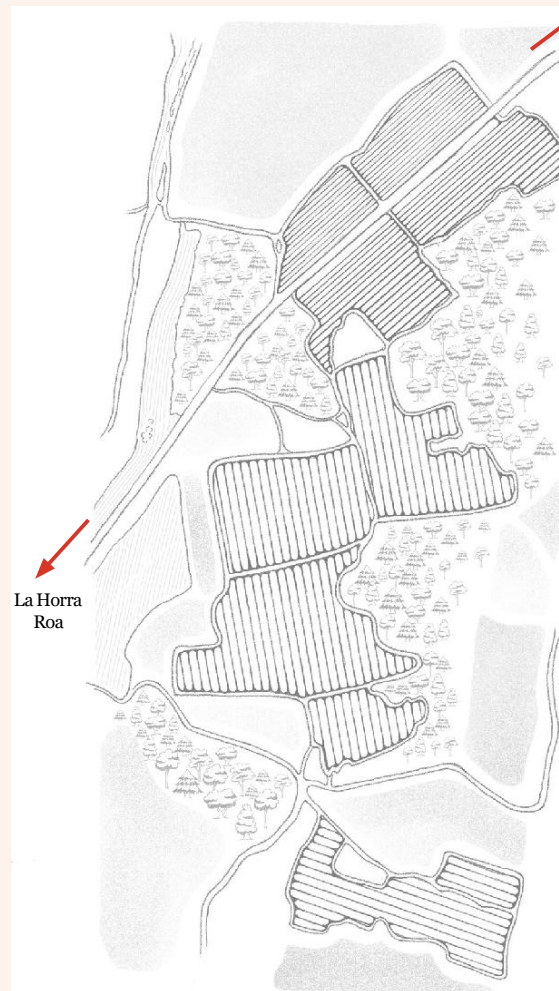
DONDE LA HISTORIA Y LA NATURALEZA SE ENCUENTRAN

El viñedo de Dominio de Elbio se sitúa en el corazón del “triángulo mágico” de La Horra, Anguix y Roa, una zona célebre por su terroir excepcional y su rica historia vinícola que se remonta a los Celtíberos. Esta finca mágica, enclavada en un bosque encantado, ofrece un entorno único y privilegiado para la viticultura.



BIODIVERSIDAD EN SU MÁXIMA EXPRESIÓN

Rodeada de bosques y una vida silvestre abundante, la finca alberga corzos, jabalís, lobos, zorros y una amplia variedad de aves. La interacción entre la flora y la fauna local, incluyendo plantas de salvia, robles, encinas y pinos, crea un microcosmos que se refleja en cada botella de vino que elaboramos, destacando la riqueza y diversidad del entorno.



EL ALMA DEL VIÑEDO

Los suelos arcillo-calcáreos, ricos en hierro y caliza, ofrecen un drenaje excepcional. Junto con el clima continental extremo y la altitud de 869 metros, crean condiciones ideales para cepas de alta calidad. Cada sector del viñedo se trabaja individualmente, capturando la diversidad de microclimas y ondulaciones, reflejando la esencia del terroir en el vino resultante.



REINTERPRETANDO LA RIBERA DEL DUERO

Salvo, principalmente Tinto Fino, incluye Cabernet Sauvignon y Merlot, que aportan estructura, suavidad y notas afrutadas. Ha sido envejecido durante tres meses en barricas de roble francés, con variaciones según la añada, aportando profundidad sin perder la pureza y frescura de la uva. El enfoque no es el tiempo de paso por madera, sino la calidad, por ello no hay mención a la crianza en la etiqueta.