

ERIAL

- 30000/40000 BOTELLAS
- 14,5% Alcohol.

Erial es un 100% **Tinta fina** (Tempranillo en Ribera del Duero). Tiene una crianza de **12 meses** en barricas de las cuales el 75% son roble francés y el 25% son roble americano. Erial procede de **viñas** de una edad entre una horquilla de **20 a 70 años**. Son viñas estabilizadas con unos **suelos** calcáreo-arcillosos y calcáreo-arenosos. Todas las viñas están en la parte norte del valle del Duero, en la villa de **Pesquera de Duero**, lo que hace que tengan una orientación predominantemente sur o sur-oeste. Este dato marca claramente los vinos producidos en la zona pues favorece unas óptimas maduraciones en la viña, producidas por su óptima **insolación**. a. Las **crianzas**, desde **maloláctica**, realizadas ya en la barrica bordelesa de 225 litros. Todas las barricas de Bodegas Epifanio Rivera tienen una edad máxima de 3 años. Cambiándose todo el parque de barricas por tercios. Se cría 12 meses en barrica para conseguir el peculiar estilo de Erial, donde la **fruta** es fortalecida por la madera sin taptarla en ningún momento.

En consecuencia de lo anterior podríamos calificar a Erial de un vino con una muy **alta concentración** polifenólica, con un color oscuro violáceo de capa alta. **La nariz** es muy compleja donde aparece fruta negra y roja a veces compotada predominando sobre el conjunto, armonizada con toques de finas maderas y tostados muy

especiados. **En boca** estaríamos hablando de un **vino vivo**, con una boca equilibrada que tiene mucha evolución por delante y que debe mejorar con el horizonte de los años. El tiempo óptimo de consumo sería desde ahora a 10 años de guarda.

Es un vino que le suele gustar a la sumillería porque **marida** muy bien con todo tipo de carnes y algún pescado, sin olvidar que por la naturaleza y estructura del vino, le vienen mejor las comidas más grasas.

Premios:

- Oro en Mundus Vini 2013
- Tempranillo de oro en 2006
- Bacchus de plata

