



FICHA TÉCNICA

La Hormiga

Vino de corte clásico, voluptuoso, táctil, pero con el alma que le prestan las viñas centenarias de pie franco de Soria en altitudes que rozan los 1.000 metros sobre el nivel del mar. Elaborado con tinto fino y maceración de alrededor de 30 días, realiza su crianza en barricas bordelesas de roble francés. Se trata de un vino elegante, expresivo y gustoso, firmado por el clima soriano.

TIPO	Tinto
VARIEDADES	Tinto fino
VIÑEDO	Viñas centenarias de pie franco a casi 1.000 m de altitud
ELABORACIÓN	Maceración de alrededor de 30 días
FERMENTACIÓN Y CRIANZA	Barricas bordelesas de roble francés
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Ribera del Duero