



Ébano, symbol of knowledge and passion.
Ébano símbolo de unión de sabiduría y pasión.

PACKAGING CARTÓN
CARDBOARD PACKAGING

ÉBANO 0,75



ÉBANO 0,75



PACKAGING MADERA
WOOD PACKAGING

ÉBANO 0,75



ÉBANO 0,75



PACKAGING CARTÓN
CARDBOARD PACKAGING

ÉBANO 1,50



ÉBANO 1,50



PACKAGING MADERA
WOOD PACKAGING

ÉBANO 1,50



ÉBANO VIÑEDOS Y BODEGAS, S.L.

D.O. Ribera del Duero

A Portela s/n. San Juan de Tabagón
36760 O Rosal (Pontevedra)

Tel: +34 986 609060 Fax: +34 986 609313

e-mail: ebano@ebanovinedosybodegas.com

web: www.ebanovinedosybodegas.com



D.O. RIBERA DEL DUERO

VARIETADES: 100% TEMPRANILLO.

PRESENTACIÓN: 0.75 L, 1.5 L.

PRODUCCIÓN: 23.800 BOTELLAS.

ELABORACIÓN

El tempranillo de Ébano crianza procede, en su mayoría, de nuestros viñedos en vaso. Cinta de selección de uva en bodega, estrujado y despalillado previa entrada al depósito de acero inoxidable. Maceración y fermentación alcohólica bajo una temperatura controlada (27-28°C) durante aproximadamente 10 días. Descubado y fermentación maloláctica en inoxidable. Crianza de 13 meses en barricas bordelesas de roble francés. Embotellado y posterior crianza de 12 meses en botella previa al inicio de su distribución.

CATA

Vino color rojo guinda, brillante y atractivo. Buen equilibrio entre la fruta y la madera. Aromas a mora, frutas negras maduras y notas minerales. Agradables recuerdos tostados y cremosos de bodega nueva. Sabroso y tierno en su entrada en boca con un tanino dulce arropado por una delicada sensación frutal.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 17-18°C.

VARIETIES: 100% TEMPRANILLO.

PRESENTATION: 0.75 L., 1.5 L.

PRODUCTION: 23.800 BOTTLES.

PROCESSING

Ebano crianza tempranillo comes mainly from our low bush vineyards. Selection table in the winery, destemmed before entering in stainless steel tanks. Maceration and alcoholic fermentation under a controlled temperature (27-28°C) for approximately 10 days. Malolactic fermentation in stainless steel. Ageing of 13 months in french oak barrels. Bottling and after this process the wine is aged in the bottle 12 months before distribution.

TASTING

Intense mazzard red, dark and attractive. Perfect balance between fruit and wood. In the nose, you find mulberries, mature black fruits and mineral notes. Nice memories of toasted and creamy hints coming from the new oak. Tasty and soft in the mouth with sweet tannins covered by a delicate fruity feeling.

DRINKING TEMPERATURE: 17-18°C.

ÉBANO

ÉBANO