

CLUB TIERRA NUESTRA

BODEGA DIRECTO · SEPTIEMBRE 2026

Áster Finca El Otero 2021

Auténtico vino de parcela

Vamos por la segunda selección de Bodega Directo y penúltima del año, con la seguridad de que os traemos un vino muy especial, con el carácter de una parcela excepcional. Se elabora con los métodos más tradicionales de la Ribera del Duero, manteniendo la elegancia y el equilibrio que identifican a esta bodega. Ha obtenido 95 puntos de Peñín, Tim Atkin y James Suckling. Solo se elabora en las cosechas más excepcionales y procede de la parcela que le da nombre.

PROMOCIÓN SOCIOS

3 BOTELLAS 128,70 €

2 BOTELLAS 86,00 €

**Precio habitual de 3 botellas
en tienda: 165,00 €**

22 %
de descuento



Descripción personal

Finca El Otero nace en una parcela única de 7,5 hectáreas, con cepas de más de 70 años, que refleja la identidad del terruño de la Ribera del Duero. Se elabora con tinta del país, una variedad emblemática de la región.

La elaboración comienza con una maceración prefermentativa natural en frío. El vino realiza la fermentación maloláctica en barricas de roble francés y, durante la crianza, se efectúan dos trasiegos tradicionales.

¿Necesitas más argumentos para no perdértelo? ¡Anímate, te esperamos!

Bodega:

Bodegas y Viñedos Áster

Zona de producción:

D.O. Ribera del Duero

Tipo de vino:

Tinto con 16 meses de crianza en roble francés nuevo

Variedad:

100 % tempranillo (tinta del país)

Alcohol:

15,5 % vol.

Maridaje:

Verduras asadas, carnes rojas y quesos curados

Momento sugerente:

Empieza la liga y tu equipo va de gloria

Temperatura de servicio:

16 °C