

# VALPARAÍSO

ROBLE 2022

RIBERA DEL DUERO

Denominación de Origen

## VIÑEDO Y CLIMA

Estas uvas proceden de viñedos con una edad media superior a los treinta años, plantados en suelos franco-arcillosos. Las características de estos suelos confieren a nuestros vinos, cuerpo y estructura. El clima de la zona, marcado por el carácter continental (inviernos largos y muy fríos, veranos cortos y muy cálidos) influye notablemente en los niveles de maduración del fruto y fundamentalmente en la síntesis del color.

## ELABORACIÓN

Este vino tinto 100% Tempranillo (Tinta del País) se elabora siguiendo el sistema tradicional, despallado y posterior maceración del mosto en contacto con los hollejos (pieles de uva). La fermentación se realiza a una temperatura media de 26 °C.

## CRIANZA

Con la permanencia durante 4 meses en barricas de roble francés y roble americano, obtenemos una excelente simbiosis de fruta y madera.

Grado alcohólico: 14,5% vol.

## CATA

**Vista:** rojo picota.

**Nariz:** destacan notas de frutos rojos sobre fondo de madera.

**Boca:** aterciopelado, suave. Persistente.

## MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes en general y platos de cuchara. Temperatura de servicio recomendada 18° C.



BODEGAS

VALPARAÍSO

www.bodegasvalparaiso.com

Paraje Los Llanillos. 09370  
Quintana del Pidio, Burgos.

T (+34) 947 54 52 86  
info@bodegasvalparaiso.com