

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.

PREMIOS

90 PUNTOS, James Suckling

