

# VALPARAÍSO

ROBLE 2023

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

La elaboración se realiza siguiendo el sistema tradicional (despalillado y posterior maceración alcohólica). La fermentación se realiza a una temperatura media de 26 °C.

## CRIANZA

Se cría durante 6 meses en barricas de roble francés y americano.  
Grado alcohólico: 14,5% vol.

## CATA

**Vista:** De color púrpura con ribete violáceo.

**Nariz:** Nariz muy intensa con notas de frutos rojos y negros frescos como frambuesa y mora.

**Boca:** En boca notas balsámicas de repostería como la vainilla y la canela muy atractivas y seductoras.

## MARIDAJE

Ideal para acompañar con guisos y platos de cuchara.  
Temperatura de servicio recomendada 18° C.

## PREMIOS

Concours Mondial Bruxelles - Oro  
Andreas Larsson - 91  
James Suckling - 90  
Decanter - 91

