

SENDA DE LOS OLIVOS

ROBLE

DATOS TÉCNICOS:

Categoría: Vino tinto seco.

Denominación de Origen: D.O. Ribera del Duero.

Variedad de uva: Tempranillo 100%.

Viñedos: Principalmente en Pesquera de Duero y Roa.

Altitud: 840 m s.n.m.

Cosecha: Manual en cajas de 10Kg.

Elaboración: Maceración pre-fermentativa en cámara refrigerada a 5°C durante 24 horas.

Crianza: Al menos 5 meses en barrica de roble francés.

Grado alcohólico: 14,5 % vol.

Temperatura de servicio: 14° a 16°C.

NOTAS DE CATA:

Apariencia: Color cereza con borde granate brillante.

Nariz: Frutos del bosque, moras y regaliz, mezclados con un toque cremoso, especias dulces y nata.

Boca: Amplia fresca, con tanino amable, buena estructura, cierto carácter balsámico con paso de boca pleno, lleno de matices con fondo de frutos rojos representando muy bien la variedad y el origen.

Maridaje: Con platos principales de cocina Mediterránea, arroces, embutidos y quesos, siempre quedarán muy bien combinados.

