



SENDA DE LOS OLIVOS

CRIANZA

DATOS TÉCNICOS:

Categoría: Vino tinto seco.

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

Variedad de uva: Tempranillo 100%.

Viñedos: Roa y Quintana de arriba.

Altitud: 840 m s.n.m.

Cosecha: Manual en cajas de 15Kg.

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

Crianza: al menos 12 meses en barrica de roble francés.

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Temperatura de servicio: 14° a 16°C.

Contiene Sulfitos.

NOTAS DE CATA:

Apariencia: Rojo cereza intenso.

Nariz: Aromas y buen equilibrio de fruta y madera, tonos de vainilla mezclados con fruta bien madura, moras y frutos silvestres. Toques de cuero y regaliz que resultan de la mezcla de la madera de roble francés y los aromas de la uva.

Boca: Textura suave, llena el paladar con sabores balanceados, taninos finos. Final y post gusto largo y elegante.

Maridaje: Carnes, platos de pasta y guisos picantes. Perfecto con cocidos, parrilladas, asados de cordero lechal, cochinillo asado, guisos de carne roja y aves.

