VILLANUEVA
Bodegas

Prios Roble

D.O. Ribera del Duero

Crianza de seis meses en barrica bordelesa de roble americano, despreciándose cualquier tipo de tratamiento físico o químico desde su elaboración.

www.bodegasvillanueva.com | 986252411 | info@bodegasvillanueva.com

D.O. Ribera del Duero

Descripción

Para su elaboración se ha empleado únicamente la variedad tempranillo, procedente, casi en su totalidad, de viñedos Pesquera. Con una edad media de los viñedos de 25 años, vendimia y selección manual unidos al exclusivo microclima de la zona, aseguran en este caldo equilibrio y tipicidad.

Nota de cata

100% Tempranillo.

Aspecto: Capa gruesa de color grosella intenso, vivo y alegre, con matices violáceos. Capa profunda y lágrima espesa.

Aroma: Potentes y francos son los aromas que migran en la copa. Cerezas, moras y grosellas marcan el perfil monovarietal tempranillo. Durante su desarrollo aparecen frutas carnosas y compotadas.

Boca: Fresco y suave al paladar, con dulce tanino que recuerda a la pepita. Postgusto pleno de sabor y aromas en continua evolución.

Temperatura óptima entre 16 y 20ºC

Maridaje: Todo tipo de carnes. Patés y embutidos.

Formato

13% Vol / 750 ml.

Caja cartón de 6 y 12 botellas.