



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.





D.O. Ribera del Duero

Descripción

Elaborado únicamente con la variedad tempranillo procedente de la finca "El Monte" ubicada en Pesquera del Duero. Viñedo con suelos fuertes y pedregoso, con una altitud que ronda los 900 metros. Maduración lenta y estructurada, lo que nos lleva una vendimia tardía.

Nota de cata



100% Tempranillo.

- **Aspecto:** Capa profunda y generosa donde predominan los violetas. Lágrima marcada y espesa.
- **Aroma:** Potentes y variados. Aparecen notas muy maduradas donde predominan los frutos del bosque y grosellas. A medida que va oxigenando, encontramos matices minerales torrefactos (toffes, chocolate).
- **Boca:** Fresco y suave al paladar. Tanino goloso y estructurado. Postgusto largo y pleno de sabor y aromas en continua evolución.
- Temperatura óptima entre 16 y 18°C
- Maridaje: Carnes rojas, caza, ibéricos y patés.

Formato





Caja cartón de 6 botellas.