arroyo
RIBERA DEL DUERO

Arroyo Tinto Dulce

DATOS TÉNICOS:

VARIEDAD: 100% Tempranillo

VIÑEDO: Procedente del alto de “Otero”, a 920 metros de altitud, viñedo situado en terrazas orientadas al sur, donde la insolación y la aireación del viñedo es máxima, proporcionando un estado sanitario de la uva extraordinario, permitiendo mantener la uva en el viñedo más allá de la época normal de vendimia.

ELABORACIÓN: La uva semi pasificada, se recolecta en Diciembre y se fermenta a baja temperatura hasta conseguir la graduación alcohólica y los azúcares residuales deseados, momento en el que se para la fermentación mediante frío, bajando la temperatura del vino por debajo de los cero grados centígrados. Conseguimos así, un vino tinto dulce natural, donde todo el azúcar y el alcohol provienen de la uva. Producción limitada de 1.500 botellas de 500 ml.

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% Vol. Alc.

AZÚCARES RESIDUALES: 80 g/l de azúcares residuales.

ACIDEZ TOTAL: 6,05 g/l ác. Tartárico.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8ºC

CATA:

Color rojo rubí con reflejos violeta, de capa media.

En nariz parece una golosina, rebosante de aromas a frutos rojos maduros, con fondo de ciruela roja y un toque mineral.

En boca es ligero pero envolvente, dulce pero sin empalagar, con buena acidez, equilibrado, final ligeramente amargoso donde se notan ligeramente los taninos. Largo

retrogusto a fruta madura.

Se recomienda como aperitivo, maridado con foie o queso azul. También se puede acompañar con postres no muy dulces, ideal con tarta de frutos rojos.

Sotillo de la Ribera | Burgos (España) Tlf/Fax: +34 947 53 24 44 info@tintoarroyo.com | Webmail