arroyo
RIBERA DEL DUERO

# Tinto Arroyo Gran Reserva

**DATOS TÉCNICOS:**

PRODUCCIÓN: 20.000 botellas al año.

VARIEDAD DE UVA: 100% Tinta del país.

VIÑEDOS: Elaborado con una selección de uva de nuestros viñedos de “Miraflores”, “Sullerto” y “Cornesa” situados en Sotillo de la Ribera.

GRADUACIÓN: 14 % Vol. Alc.

ELABORACIÓN: Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 28o C durante 15-20 days.

CRIANZA: 36 meses en roble americano (40 %) y

Francés (60 %). Un mínimo de 30 meses en botella en nuestra bodega subterránea antes de su salida al mercado.

FORMATOS: 0,75 litros

SERVICIO: 16-18o C, se recomienda decantar.

**CATA:**

Color rojo intenso, con una capa media alta. Tonos ladrillo-teja en ribete, limpio con un buen lagrimeo.

En nariz destacan los tonos de frutos negros y rojos muy maduros, recuerdos balsámicos, olores a humo, tabaco, toffes, con ciertas especies bien marcadas como la canela y la vainilla.

En el paladar el vino se muestra muy suave y redondo, con leves toques de frutos secos. Perfecto equilibrio entre tanino y acidez.

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