arroyo
RIBERA DEL DUERO

Tinto Arroyo Vendimia Seleccionada

DATOS TÉCNICOS:

VARIEDAD DE UVA: 100% Tinta del país.

VIÑEDOS: Elaborado con la mejor uva de nuestro viñedo de “Miraflores”, situado en Sotillo de la Ribera.

GRADUACIÓN: 14 % Vol. Alc.

ELABORACIÓN: Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 28 ºC durante 20-30 días.

CRIANZA: Fermentación maloláctica y posterior crianza durante 18 meses en barricas nuevas de roble Francés.

FORMATOS: 0,75 litros y Magnum

SERVICIO: 16º-17º C, debido a su elaboración natural, puede presentar sedimentos, por lo que se recomienda su decantación.

CATA:

Color rojo picota intenso, muy cubierto.

En nariz destacan los recuerdos a frutos maduros en licor, con toques de pastelería y minerales. A medida que evoluciona el vino surgen los aromas de la madera, regaliz, eucalipto, cacao y torrefactos.

Boca envolvente, muy equilibrada y agradable, con mucha potencia y longitud; final con recuerdos a tostados y especiados aportados por la barrica. En retronasal se aprecian los toques afrutados y balsámicos.

Comentario del Enólogo: "Potente y complejo, un vino para ocasiones especiales con gran aptitud para la guarda."

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