arroyo
RIBERA DEL DUERO

Tinto Arroyo Joven

DATOS TÉCNICOS:

VARIEDAD DE UVA: 100% Tinta del país.

VIÑEDOS: Elaborado con uva de nuestros viñedos de “El Corcho”, “El Caño”, “Otero”, “Virgilio” y “Doradillo”, situados en Sotillo de la Ribera

GRADUACIÓN: 13,5 % Vol. Alc.

ELABORACIÓN: Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 25 ºC durante 7 días.

FORMATOS: 0,75 litros

SERVICIO: 14º C, no es necesario decantar.

CATA:

Color rojo intenso con ribetes violáceos. Limpio y brillante con una capa media alta.

En nariz se muestra limpio, con buena intensidad, con notas frutales, frutas rojas y negras, maduras junto a un sutil toque floral.

En boca es fresco, de paso equilibrado, aterciopelado, con buena estructura, destacando las notas de frutas maduras con el toque justo de acidez que acompaña al conjunto hasta el final.

Año	Evento	País	Mención	Cosecha
2015	PREMIOS ZARCILLO 2015	ESPAÑA	ZARCILLO DE PLATA	2014
2012	PREMIOS BACO COSECHA 2011	MADRID, ESPAÑA	BACO DE DE ORO	2011
2009	XIII PREMIOS ENVERO DE VINOS RIBERA DEL DUERO	ARANDA DE DUERO - ESPAÑA	1er PREMIO TINTO JOVEN	2008

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