arroyo
RIBERA DEL DUERO

Tinto Arroyo Roble

DATOS TÉCNICOS:

VARIEDAD DE UVA: 100% Tinta del país.

VIÑEDOS: Elaborado con uva de nuestros viñedos de "Otero" y "San Isidro" 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 8-10 días.

CRIANZA: 3-6 meses en barrica de roble Americano.

FORMATOS: 0,75 litros

SERVICIO: 14-16º C, no es necesario decantar.

CATA:

Color cereza intenso con leves ribetes cardenalicios. De capa media - alta, limpio, brillante y muy atractivo

En nariz presenta intensos aromas de frutas rojas maduras, confitadas, fresas, frambuesas, arándanos y moras acompañados con tonos de pastelería, lácteos y recuerdos de vainilla y cacao. Leves recuerdos a toffes y cacaos.

En boca muestra un paso fino y elegante. Destacan las moras y fresas muy maduras. Recuerdos a especias y lácteos. Tanino muy redondo y suave.

Año	Evento	País	Mención	Cosecha
2013	CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS 2013	BRATISLAVA - ESLOVAQUIA	MEDALLA DE PLATA	2012

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