



TINTO ROBLE

Descripción: Maceración pre-fermentativa en frío por 48hs para acentuar color y aromas. Fermentación en tanques de acero inoxidable con control de temperatura y posterior crianza en bodega de roble 6 meses.

Variedad: Tempranillo y Garnacha.

Viñedo: Ribera alta.

Edad: 30 años **Altitud:** 500 metros

Suelo: Calcáreo.

Características del vino

Recolección: Vendimiado de noche, cuando las temperaturas son bajas para preservar la frescura y acidez de las uvas, así como para evitar su oxidación y la fermentación prematura.

Alcohol: 13,5%

Crianza: 6 meses.

Notas de Cata

Color: Color rojo rubí.

Aroma: Carácter frutal y balsámico con notas especiadas. Aromas de fruta fresca que recuerdan a la ciruela, entremezclada con toques de vainilla, cuero, y sotobosque.

Boca: En boca es jugoso, de acidez fresca, y paso fluido. Fácil de beber.

Recomendación

Servicio: Entre 8 y 12°C

Maridaje: Carnes rojas, embutidos, quesos, platos de cocina mediterránea, verduras a la parrilla, platos de inspiración asiática, platos con salsas a base de tomate, setas y hongos.

Premios internacionales

Medalla de Plata Mundus Vini 2022

Medalla de Plata Garnachas del mundo 2022

Medalla de Oro Bacchus 2019

