

VALPARAÍSO

ROBLE

RIBERA DEL DUERO

Denominación de Origen

VIÑEDO Y CLIMA

Estas uvas proceden de viñedos propios con una edad media superior a los treinta años. Proceden de dos fincas, una de ellas de 16 ha. en Sotillo de la Ribera (Burgos) a 820m., finca en ladera de suelo franco arcilloso con una maduración temprana. Y la segunda finca de 33ha. en el Páramo de Pesquera (Valladolid) a 975m., donde se seleccionan 23ha. para este vino de los suelos franco-arenosos y calizo. Le confiere una madurez más tardía y lenta llegando a una maduración muy completa tanto del tanino del hollejo en forma de color potente así como del tanino de la pepita confiriendo peso y estructura al vino final.

ELABORACIÓN

La elaboración se realiza siguiendo el sistema tradicional (despalillado y posterior maceración alcohólica). La fermentación se realiza a una temperatura media de 24°C para conservar los aromas de fruta roja fresca tan típicos del tempranillo.

CRIANZA

Se cría durante 4 meses en barricas de roble francés y americano.

CATA

Vista: De color púrpura con ribete violáceo.

Nariz: Nariz muy intensa con notas de frutos rojos y negros frescos como frambuesa y mora. Fondo especiado y de cacao.

Boca: En boca notas balsámicas de repostería como la vainilla y la canela muy atractivas y seductoras.

MARIDAJE

Ideal para acompañar con guisos y platos de cuchara.
Temperatura de servicio recomendada 18° C.

