

TRAMPOSO

RIBERA DEL DUERO

**Clasificación:**

D.O. Ribera del Duero

**Región:**

Fuentelcésped (Burgos)

**Variedades de uva:**

100% Tempranillo. Vendimiado manualmente de viñedos con una altura de más de 800 metros de suelos arenosos-calcáreos y fondo arcilloso situados en Fuentelcésped

**Altura:**

850m.

**Envejecimiento:**

Maceración en frío. Permanece en barricas durante 4 meses. Procede de uvas tintas "100% tempranillo"

**Cata:**

Rojo rubí brillante, muy limpio. Aromas frutales y complejos bien integrados con maderas nobles nuevas, frutos rojos maduros como la cereza y moras. Complejos aromas de tostados y tabacos en nariz.

Franco en boca con unos taninos muy maduros que adivinan un gran potencial, se recibe con un buen ataque, amplio y sabroso dejando recuerdo de un paso suave y carnoso. En retronasal es amplio y largo

**Maridaje:**

Parrilladas y guisos suaves de carne
Servir entre 17 y 20 °C.

**Alcohol:**

75cl. 14,5% vol.

