

LA TAPA LOCA

RIBERA ROBLE

**Clasificación:**

D.O Ribera del Duero

**Región:**

Ribera Ribera del Duero

**Variedades de uva:**

100% Tempranillo

**Suelo:**

Tierra arenisa roja

**Altura:**

500m.

**Envejecimiento:**

Envejecido durante 5 meses en barricas de roble americano y francés

**Vendimia:**

Vendimia manual nocturna.

**Cata:**

Vino de color rojo picota con tintes violáceo y capa alta. En nariz fresco, entremezcla aromas frutales y notas especiadas. Presenta matices de tostado y regaliz al final. En boca es elegante y redondo. Los taninos aportan a este vino plenitud.

**Maridaje:**

Carnes rojas y guisos. Servir entre 16 y 18 °C.

**Alcohol:**

75cl. 13 %vol.

