

VD 12

RIBERA DEL DUERO



Clasificación:

D.O Ribera del Duero



Región:

Fuentelcásped (Burgos)



Variedades de uva:

100% Tempranillo



Envejecimiento:

12 meses en barrica

Cata:

Rojo picota intenso, de capa alta, con leves destellos violáceos en ribete y suaves tonos rojos maduros en profundidad.



La impronta es la de fruta muy madura de bosque (moras, grosellas, etc...) sostenida por un juego de maderas integradas de forma magistral.

La entrada es grácil pero muy larga y sabrosa con la acidez y el tanino muy bien ensamblados, llegando a formar todo el conjunto un paso muy equilibrado.



Maridaje:

Marisco a la plancha y carne blanca.
Servir entre 17 y 20 °C.



Alcohol:

75cl. 14,5% vol.