

VD4

TINTO RIBERA MAGNUM



Clasificación:

Ribera



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:

1,5L. 14,5% vol.

