

Meloso

Roble



TIPO DE VINO

Tinto.

ZONA GEOGRÁFICA

D.O. Ribera del Duero.

VARIEDAD DE UVA

100 % Tempranillo.

TIPO DE VIÑEDO

Viñedos propios de mas de 30 años.

VENDIMIA

Realizada manualmente en cajas de 16 kgs.

MACERACIÓN

14 días a temperatura controlada mediante ducha.

TIEMPO DE CRIANZA

6 meses en barrica: 80% de roble francés 20% americano.

TIPO DE TOSTADO

Medio plus.

CANTIDAD DE COSECHA

10.000 botellas.

FILTRADO O CLARIFICADO

Muy ligero.

CAPACIDAD DE BOTELLA

75 cl.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:

% DE ALCOHOL

13,5°.

TEMPERATURA DE SERVICIO

15-16 grados.

DIRECTOR ENOLÓGICO

Isaac Fernández Montaña.

CATA: De rubí opaco. Potentes, amplios, y seductores aromas de mora y añandano, recogiendo especias de horneado y cualidades florales.

Suave, sedoso e impresionantemente puro, con vibrantes sabores de bayas oscuras y taninos de grano fino.

Sorprendentemente jugoso y persistente, con una saturación y claridad excelente en el paladar.