

VALPINCIA

ROBLE

Viñedo: Sistema espaldera. Suelos arcillo arenosos a 700-950 msnm.

Edad del Viñedo: entre 15 y 25 años.

Variedad: 100% Tempranillo (Tinta del País).

Rendimiento: 6.000 Kg/ha.

Ribera del Duero, España.

Limpio y brillante, de color rojo cereza con algunas tonalidades violáceas de capa media. Notas de frutas negras y rojas maduras como las moras y las cerezas. La nariz resulta muy limpia, de carácter frutal atractivo y directo. De cuerpo medio, buena untuosidad y taninos muy amables y redondos en boca.

Maceración en frío de tres días, fermentación alcohólica a temperatura controlada a 26 grados entre 7 y 10 días.

Crianza: 6 meses en barrica de roble francés.

Producción: 75.000 botellas.

TEMPRANILLO
ROBLE
75 CL.



@valpincia.vinosdelaluz @valpinciavinosdelaluz