

Arrocal Ángel



TIPO DE VINO

Tinto Reserva.

ZONA GEOGRÁFICA

D.O. Ribera del Duero.

VARIEDAD DE UVA

100% Tempranillo

TIPO DE VIÑEDO

“Finca Clara”, viñedo propio de suelos arcillo arenosos, formado por cepas viejas de más de 80 años, situadas a 860 m de altitud, plantadas y cuidadas por Ángel Calvo, a quién dedicamos éste vino.

ELABORACIÓN

Realizada manualmente en cajas. Maceración y fermentación en tinos de madera de roble francés de 5000 lts. durante 20 días, con temperatura controlada y bazuqueos diarios, para garantizar la óptima extracción de color y taninos.

TIEMPO DE CRIANZA

20 meses en barricas nuevas de roble francés. Mínimo 16 meses de afinamiento en botella.

PRODUCCIÓN ANUAL

3.500 botellas.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

14% alc. vol.

FILTRADO O CLARIFICADO

Ninguno.

CAPACIDAD DE BOTELLA

75 cl.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16° C.

DIRECTOR ENOLÓGICO

Isaac Fernández Montaña



Arrocal Ángel



NOTAS DE CATA

VISTA

De color rojo rubí opaco, con ribete granate que refleja su evolución. Brillante, limpio y de capa muy alta.

NARIZ

Intensidad alta, vino franco y de gran complejidad. Perfumado de aromas exóticos de mora, mermelada de ciruelas con toques de caramelo de cola. Suaves especias como la pimienta negra y la nuez moscada, conjugadas con el incienso que le aporta su envejecimiento en madera de roble francés.

BOCA

Exuberante paladar. El vino es potente, se aferra con autoridad real, dejando ahumados y notas de especias. Estructurado, de taninos muy bien integrados. Con cuerpo, voluptuoso. De aquí en adelante, el vino es aterciopelado, compartido por la gentil acidez.

MARIDAJE

Perfecto para degustar con platos de cuchara, con una pieza de cordero a la parrilla o asado en el otoño, guisos de caza y recetas de arroz con setas.

