

A Arrocal



pasión

TIPO DE VINO

Tinto Crianza.

ZONA GEOGRÁFICA

D.O. Ribera del Duero.

VARIEDAD DE UVA

100% Tempranillo

TIPO DE VIÑEDO

“Finca Los Corrales”, viñedos propios de más de 30 años, suelos arcillosos arenosos, limitado a 4.500 kg. por hectárea.

VENDIMIA

Realizada manualmente en cajas de 16kg.

MACERACIÓN

15 días a temperatura controlada mediante ducha.

TIPO DE CRIANZA

12 meses en barricas: 80% de roble francés, 20% roble americano. Mínimo 12 meses de afinamiento en botella.

CANTIDAD DE COSECHA

30.000 botellas.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

14% alc. vol.

FILTRADO O CLARIFICADO

Muy ligero.

CAPACIDAD DE BOTELLA

75 cl.

TEMPERATURA DE SERVICIO

15 - 16° C.

DIRECTOR ENOLÓGICO

Isaac Fernández Montaña



WWW.ARROCAL.COM

A Arrocal



passión

NOTAS DE CATA

VISTA

Presenta un color rojo rubí intenso, con ribetes ligeramente violáceos que atestiguan su viveza. Brillante, limpio y de capa alta.

NARIZ

Es un vino franco, abierto y de intensidad aromática alta. En su bouquet se perciben los frutos negros y del bosque, arándanos, moras y ciruelas, ligeramente compotados, con toques especiados como la vainilla, la nuez moscada y el clavo, perfectamente ensamblados con los matices torrefactos y balsámicos del regaliz negro y el sotobosque, derivados de la combinación de barricas de roble americano y francés durante su crianza.

BOCA

Vino de entrada amable, ligero pero con cuerpo. Armónico y sensación aterciopelada en boca gracias a sus taninos dulces y amables, que le proporcionan estructura y complejidad; perfecto punto de acidez ideal para acompañar guisos de carne, tablas de quesos, pescados grasos, patés y todos los platos de legumbres, arroces y pasta.



WWW.ARROCAL.COM