

# A Arrocal



## Arrocal Roble

### TIPO DE VINO

Tinto Joven Roble.

### ZONA GEOGRÁFICA

D.O. Ribera del Duero.

### VARIEDAD DE UVA

97% Tempranillo  
2% Cabernet Sauvignon  
1% Merlot

### TIPO DE VIÑEDO

“Finca Los Morenillos”, viñedos propios de más de 30 años a 850 metros de altitud, de suelos franco arcillosos con rendimientos controlados sobre su producción.

### VENDIMIA

Realizada manualmente en cajas de 16kg.

### MACERACIÓN

12 días a temperatura controlada mediante ducha.

### TIPO DE CRIANZA

8 meses en barricas de roble francés y americano.

### CANTIDAD DE COSECHA

100.000 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



# A Arrocal



## Arrocal Roble

### NOTAS DE CATA

#### VISTA

De color rojo cereza picota con reflejos azulados, propios de su juventud. Brillante, limpio y con buena profundidad de capa.

#### NARIZ

Es un vino amplio, fresco y con complejidad aromática. En su inicio se marca la fruta roja, como las cerezas y las guindas, junto a la fruta negra, zarzamoras y grosellas.

Se perciben las violetas así como aromas ligeramente tostados de su permanencia en barrica de madera de roble, como el casis, la canela y el coco.

#### BOCA

Presenta una entrada sedosa, agradable y amplia. Con cuerpo medio-alto y taninos finos. Un paso en boca fresco pero largo, con sensación de volumen.

Con buena acidez y estructura, permite ser el complemento ideal a cualquier entrante, desde quesos curados o grasos, hasta carnes de ave y pescados a la plancha, platos de pasta y arroces.

