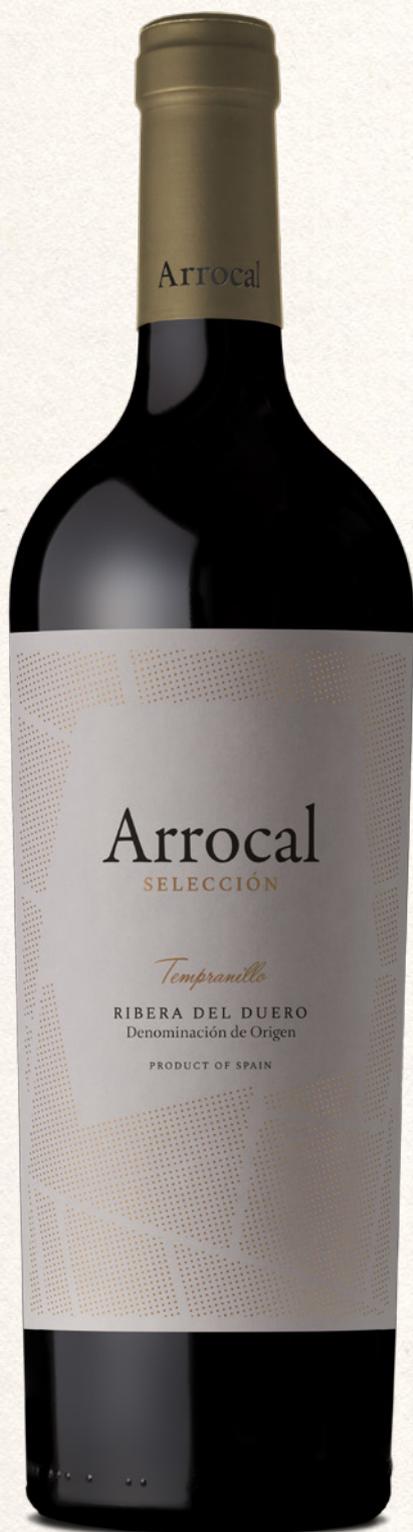


A Arrocal



SELECCIÓN

TIPO DE VINO

Tinto Reserva.

ZONA GEOGRÁFICA

D.O. Ribera del Duero.

VARIEDAD DE UVA

100% Tempranillo

TIPO DE VIÑEDO

“Pago Los Astrales”, viñedos propios de más de 40 años. situados a 855 m de altitud, de suelos franco arcillosos.

VENDIMIA

Realizada manualmente en cajas de 16kg.

MACERACIÓN

20 días a temperatura controlada mediante ducha. remontados diarios para conseguir una correcta concentración de color y taninos.

TIPO DE CRIANZA

18 meses en barricas de roble francés. Mínimo 18 meses de afinamiento en botella.

CANTIDAD DE COSECHA

15.000 botellas.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

14% alc. vol.

FILTRADO O CLARIFICADO

Muy ligero.

CAPACIDAD DE BOTELLA

75 cl.

TEMPERATURA DE SERVICIO

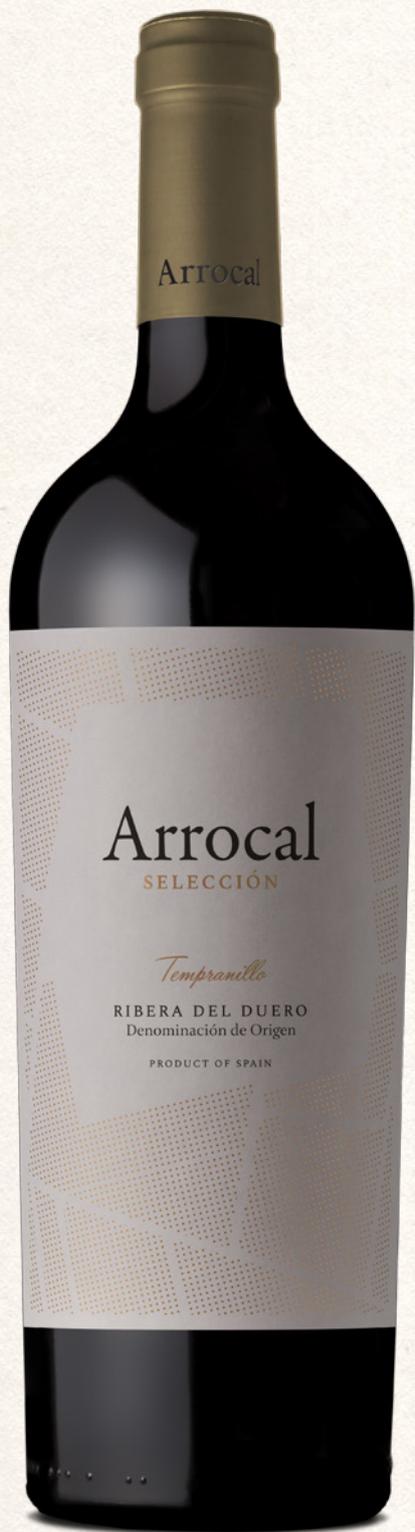
15 - 16° C.

DIRECTOR ENOLÓGICO

Isaac Fernández Montaña



A Arrocal



SELECCIÓN

NOTAS DE CATA

VISTA

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

NARIZ

Es un vino franco, abierto y de gran intensidad aromática. 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 los recuerdos a cacao puro.

Notas balsámicas del regaliz negro y el sotobosque, derivadas de su permanencia en barrica de roble francés durante su crianza.

BOCA

En el paladar el vino es puro, concentrado y sedoso, de entrada amable pero con cuerpo. equilibrado, deja una sensación aterciopelada en boca gracias a sus taninos bien integrados, que le proporcionan estructura y complejidad; con volumen y peso, su perfecto punto de acidez ideal para acompañar guisos de carne, tablas de quesos, patés y todos los platos de legumbres, así como el tradicional asado de cordero y carnes rojas.

