

# A Arrocal

V'S  
de  
Gumiel



## Y EL ASNO VIO AL ÁNGEL

### TIPO DE VINO

Tinto Joven Roble.

### ZONA GEOGRÁFICA

D.O. Ribera del Duero.

### VARIEDAD DE UVA

100% Tempranillo

### TIPO DE VIÑEDO

Viñedos propios de más de 40 años; Cada añada proviene de un viñedo diferente para conocer su personalidad.

### VENDIMIA

Realizada manualmente en cajas de 16 Kg.

### ELABORACIÓN

Fermentación con un 1/3 de uva sin despallillar y remojado manual de los racimos en boxes de 500 kg.

### TIEMPO DE CRIANZA

5 meses en barrica de roble francés de 6º año.

### CANTIDAD DE COSECHA

750 botellas.

### GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

14% alc. vol.

### FILTRADO O CLARIFICADO

Ninguno.

### CAPACIDAD DE BOTELLA

150 cl.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

16º C.

### DIRECTOR ENOLÓGICO

Rodrigo y Asier Calvo Arroyo



# A Arrocal

V'S  
de  
Gumiel



## Y EL ASNO VIO AL ÁNGEL

### NOTAS DE CATA

#### VISTA

Es de un color rojo cereza picota, con ribete púrpura, brillante y limpio; presenta una buena capa.

#### NARIZ

Es un vino franco, limpio y abierto. Intensidad media-alta y complejo en nariz.

A copa quieta encontraremos la intensidad de un perfil de vino muy natural y fresco, aparece la fruta fresca roja, como las cerezas y las grosellas. Cuando abrimos el vino encontramos violetas, matices balsámicos y leves notas de cacao y torrefactos.

#### BOCA

La entrada en boca es suave y armónica, un tanino que está presente pero muy bien integrado. Es un vino con longitud, junto a una sensación final fresca y ligera. Un vino que invita a ser disfrutado por sí sólo, pero resultará el aliado perfecto a los platos sencillos diarios, todo tipo de aperitivos o tapas, carnes blancas, cerdo y aves a la plancha, parrilladas de verduras, platos de pasta y tablas de embutido.

