

# VALREINAS ROBLE 2022

D.O. RIBERA DEL DUERO



## ORIGEN:

Seleccionamos la uva proveniente de nuestra finca Valdomingomartín ubicada en el termino de Nava de Roa (Burgos). Un viñedo plantado en el 1989. Una altitud de 820 m con suelo franco arcilloso con presencia de calizas.

## VARIEDAD:

100% Tempranillo

## VIÑEDO:

- Tipo de poda: en vaso y en espaldera
- Densidad de plantación: 2.200 Cepas/Hectárea.
- Producción por cepa: 2,5 Kg.

## ELABORACIÓN:

Fermentación alcohólica a 28°C para preservar los aromas de la fruta y el color. La fermentación maloláctica en barrica y estabilización hasta su embotellado.

## CRIANZA:

4 meses en barricas de 50% americano y 50% francés.

## GRADO:

14% Vol.

## FORMATO:

Botella 750 ml.

## TEMPERATURA DE SERVICIO:

14°C. - 16°C.

## MARIDAJE:

Idóneo para acompañar con queso, pasta, carnes blancas y pescados blancos.

## NOTAS DE CATA:

- Vista: Muestra un color burdeos de alta capa, muy limpio y brillante.
- Nariz: Este vino es intenso, franco y balsámico, predominan los frutos negros perfectamente integrados con los finos tostados de la barrica.
- Boca: Es amplio, redondo, de paso elegante, postgusto con recuerdos a torrefactos.

## PREMIOS Y PUNTUACIONES:

2023.

- 91 Puntos Guía Peñín.

