



TRUS CRIANZA D.O. RIBERA DEL DUERO

Variedad:

100% Tempranillo, tinta del país.

Reposo:

14 meses de Crianza en barricas de roble francés.

Grado Alcohólico:

14,0 %.

Temperatura de servicio:

15º C.

Notas de Cata:

Rojo cereza con matices amarillentos. Capa alta y profundo. Nariz intensa, destacando la ciruela madura y la canela. En boca resulta muy intenso y elegante, uniéndose la fruta y el aporte de la suave barrica, con notas de canela y especiados. Destaca por su sabor y elegancia, resultando muy largo en el paso de boca. Destacan los matices minerales en el final. La agradable acidez, equilibrada con el alcohol, hacen que se complementen muy bien y que resulte un vino largo e intenso. Ganará mucho en botella.

Maridaje:

Ideal para acompañar con Carnes asadas y caza.
Platillos mediterráneos.