



TRUS ROBLE

D. O. RIBERA DEL DUERO

Variedades:

100% Tempranillo.

Reposo:

6 meses de Crianza en barricas de roble francés.

Grado Alcohólico:

13.5%.

Temperatura de servicio:

15º C.

Notas de Cata:

Ágil y con cuerpo. Cereza roja/morada, con ribetes de juventud. Denso y brillante. Característico de los buenos riberas. Impactan los matices de uva madura, dulce, golosa, con suave barrica. Al inicio de frutas rojas (cerezas y guindas), le sigue la suave vainilla que continúa en especiados. Discurre de forma ágil, recordando todos los matices frutales por el paladar, que se entremezclan con la barrica, así tenemos vainillas, avellanas, fondos ahumados y nata especiado.

Maridaje:

Ideal para acompañar con carnes asadas y caza.

Platillos mediterráneos

