

SEÑORIO DE NAVA

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA
DEL
DUERO



ROBLE **TEMPRANILLO** **3 MESES EN BARRICA**

ELABORACIÓN

Vino procedente de nuestros viñedos. Una vez realizada la vendimia manualmente, las uvas se llevan a la tolva de recepción de la bodega donde se despalilla y estruja a presión controlada, para poner en contacto lo antes posible el mosto con los hollejos. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable durante 12 días a 28°C con remontados periódicos. La fermentación maloláctica también se produce en depósitos de acero inoxidable. La crianza es en barrica de roble americano y se realiza durante 3 meses. Se filtra y embotella. Permanece 2 meses más en bodega para afinamiento y perfecto redondeo, antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA Y MARIDAJE

Color rojo cereza con matices un poco cobrizos de la crianza. Destaca la fruta madura en nariz, con recuerdos a madera. En boca es equilibrado, potente y con un posgusto suave y largo.

Vino ideal para acompañar tablas de embutidos, aperitivos, pastas, sopas castellanas, huevos rotos, potajes, carnes, pescados en salsa, asados y cualquier tipo de quesos.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en un lugar fresco y seco. Servir entre **16-17°C**.



13,5 %Vol.

