

PRIOS MAXIMUS

VENDIMIA
SELECCIONADA







RI
BE
RA
DUERO

DESCRIPCIÓN

Elaborado únicamente con la variedad tempranillo procedente de nuestra finca EL MONTE. Ubicada en Pesquera del Duero. Viñedo con suelos fuertes y pedregosos con una altitud que ronda los 900 metros. Maduración lenta y estructurada lo que nos lleva una vendimia tardía.

Crianza de 9 meses en Roble americano de grano fino y tostados altos.

NOTA DE CATA

-  **Uva:** 100% Tempranillo.
-  **Aspecto:** Capa profunda y generosa donde predominan los violetas. Lágrima marcada y espesa.
-  **Aroma:** Potentes y variados. Aparecen notas muy maduras donde predominan los frutos del bosque y grosellas. A medida que va oxigenando encontramos matices minerales y torrefactos (toffes, chocolate).
-  **Boca:** Fresco y suave al paladar. Tanino goloso y estructurado. Postgusto largo y pleno de sabor y aromas en continua evolución.
-  **Temperatura de servicio:** 16-18°C.
-  **Gastronomía:** Carnes rojas, caza, ibéricos y patés.

FORMATO

Envase: Botella de 1,500 ml.

Embalaje: Caja de cartón de 6 botellas.

