

# Rietos

RI  
BE  
RA  
DEL  
DUERO







**RIETOS CRIANZA**  
RIBERA DEL DUERO D.O.  
(PESQUERA DE DUERO)

## DESCRIPCIÓN

Elaborado con uva de nuestros viñedos situados a escasos metros del río Duero.

Elaborado con los métodos tradicionales. Manoláctica en madera unida a una posterior crianza en barrica francesa de gran fino.

## NOTA DE CATA

-  Uva: 100% Tempranillo.
-  Aspecto: Capa gruesa de color grosella intenso, vivo y alegre, con matices violáceos. Capa profunda y lágrima espesa.
-  Aroma: Potentes y francos son los aromas que migran en la copa. Cerezas, moras y grosellas marcan el perfil monovarietal tempranillo. Durante su desarrollo aparecen frutas carnosas y compotadas.
-  Boca: Fresco y suave al paladar, con dulce tanino que recuerda a la pepita. Postgusto pleno de sabor y aromas en continua evolución.
-  Temperatura de servicio: 14-16° C.
-  Gastronomía: Todo tipo de carnes. Patés y embutidos.

## FORMATO

Envase: Botella de 1500 ml.  
Embalaje: Caja de cartón de 6 y 12 botellas.

