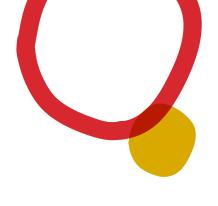


MYBELUCA [matriz]





TEMPRANILLO ROBLE

- · Tipo de vino: Vino Tinto
- · Zona geográfica: D.O. Ribera del Duero
- · Variedad de uva: 100 % Tempranillo
- · *Tipo de viñedo:* Viñedo "El Pastor" situado a 830 metros de altitud, en el municipio Burgales de Gumiel de Mercado.
- · Vendimia: Realizada manualmente en cajas de 16 kgs.
- · Maceración: 14 días a temperatura controlada.
- · *Tiempo de crianza:* 6 meses en barricas de roble frances 80%, barricas de roble americano 20%.
- · Tipo de tostado: Medio
- \cdot Filtrado o clarificado: muy ligero
- · Capacidad de botella: 75 CL / Graduación alcohólica: 14 %
- · Temperatura de servicio: 15º C
- · Notas de Cata

Color rubí opaco. Potentes, amplios y seductores aromas de mora y arándano, recogiendo toques de horneado y cualidades florales. Suave, sedoso e impresionantemente puro, con vibrantes sabores de bayas oscuras y taninos de grano fino. Sorprendentemente jugoso y persistente, con una saturación y claridad excelente en paladar.

