



# III

# TRR DRS

# TORREDEROS

CRIANZA

## DATOS TÉCNICOS

**Denominación de Origen:** Ribera del Duero.

**Variedad:** 100% Tempranillo.

**Elaboración:** criofermentación pre-fermentativa en frío de la uva, fermentación alcohólica, fermentación maloláctica, crianza en bodega de roble francés y americano durante 12 meses, embotellado y reposo de 12 meses previos a su salida al mercado.

**Barrica:** 70% roble francés 30% roble americano.

## DATOS ANALÍTICOS

**Grado alcohólico:** 14,4 % Vol.

**Acidez total:** 4,4 g/l ácido tartárico.

**pH:** 3,85.

**Acidez volátil:** 0,52 g/l ácido acético.

**SO2 total:** 55 mg/l.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Fase visual:** potente color rojo intenso con matices picota y cardenalicios. Capa alta.

**Fase olfativa:** muy elegante, franco y complejo. Aroma largo y muy agradable a balsámicos y frutos secos (almendra y avellana). El matiz varietal de la uva tinta fina se aprecia en los ligeros toques afrutados de fruta roja y de hueso (melocotón) que aparecen en copa parada.

**Fase gustativa:** redondo, con cuerpo, gracias a su tanino de elevada calidad, lo que le confiere un gran potencial de larga vida en botella. Destacan los matices a balsámicos y frutos secos señalados en nariz.

## RECOMENDACIONES

**Temperatura de servicio:** 14 - 16°C.

**Maridaje:** carnes blancas, pescados azules, carnes rojas y el típico cordero lechal de la zona de este vino especialmente cocinado a la brasa y asado.

NOTA: *tanto los datos analíticos como los organolépticos pueden cambiar de aquí a su consumo*

