



II

TRR DRS

TORREDEROS

RESERVA

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 14 meses, embotellado y reposo de 18 meses previos a su salida al mercado.

Barrica: 80% roble francés 20% roble americano

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 14,5 % Vol.

Acidez total: 4,5 g/l ácido tartárico.

pH: 3,86.

Acidez volátil: 0,65 g/l ácido acético.

SO2 total: 55 mg/l.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Fase visual: color picota con ribetes rubíes y azulados. Alta intensidad de color y capa.

Fase olfativa: aromas muy complejos, con elegante Bouquet como consecuencia de su crianza en botella. Destacan los aromas balsámicos y especiados, con matices mentolados seguidos de notas de tabaco.

Fase gustativa: redondo, potente y largo; fresco, sin matices de sobremadurez. En boca es fresco, de paso fácil, con una suave compensación entre la madera y el tanino. Al final vuelven a surgir los tonos balsámicos dejando un post-gusto muy agradable.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 14 - 16°C.

Maridaje: pescados azules, carnes blancas y rojas, caza, platos elaborados 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

www.torrederos.com

