



# I

# TRR DRS

## TORREDEROS SELECCIÓN

### DATOS TÉCNICOS

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

**Variedad:** 100% Tempranillo.

**Elaboración:** criofermentación pre-fermentativa en frío de la uva, fermentación alcohólica, fermentación maloláctica en barrica francesa, crianza en barrica 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:** 14,2 % Vol.

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

**pH:** 3,83.

**Acidez volátil:** 0,61 g/l ácido acético.

**SO2 total:** 58 mg/l.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Fase visual:** color picota con matices rubíes y azulados típicos de los grandes vinos de la Ribera del Duero.

**Fase olfativa:** vino elegante, profundo, con intenso Bouquet. Aromas muy complejos, destacando matices varietales de frutos rojos y notas más complejas, minerales y de regaliz, propias del suelo de la finca.

**Fase gustativa:** profundo, potente, largo y elegante. Se aprecian los taninos redondos muy finos y carnosos. Al igual que en nariz, aparecen tonos minerales y especiados, así como regaliz.

### 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](http://www.torrederos.com)

