



IV

TRR DRS

TORREDEROS

ROBLE

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 5 meses, embotellado y reposo de 3 meses previos a su salida al mercado.

Barrica: 50% roble francés 50% roble americano

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 14,5 % Vol.

Acidez total: 4,6 g/l ácido tartárico.

pH: 3,89.

Acidez volátil: 0,45 g/l ácido acético.

SO2 total: 45 mg/l.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

Fase olfativa: muy elegante, franco y aromático. Aromas balsámicos y especiados. Aparecen matices e frutos rojos integrados con el ligero aroma a madera.

Fase gustativa: vino elegante y redondo. Aparecen en boca los matices observados en nariz, especialmente frutos rojos, especias, y vainilla.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 14 - 16°C.

Maridaje: carnes blancas, pescados azules, 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

