

TIERRAS GUINDAS

ROBLE
100% TEMPRANILLO
D.O. RIBERA DE DUERO

2018

FICHA TÉCNICA

Añada: 2018 **Variedad:** 100% Tempranillo Tinta Fina **Grado alcohólico:** 14°

Localización: Viñas de Pesquera de Duero y Piñel **Envejecimiento:** 5 meses en roble francés **Tipo de suelo:** Textura Franco arenosa.

Se comercializa en botella bordelesa de 750 ml

Temperatura óptima de degustación: 13-15°C.

De color rojo picota con ribetes violáceos. De capa media. Aromas intensos y limpios : frutas rojas. Se percibe complejidad aportada por su breve envejecimiento en roble: vainilla, tofe, torrefactos, caramelo. Gominolas y toques lácteos. En boca es elegante, y fresco. Redondo, sedoso, de tanino dulzón y pulido. Es un vino que se bebe con facilidad, en cualquier ocasión. Perfecto para disfrutar de pescados a la brasa, carnes blancas, arroces, pastas...

TECHNICAL INFORMATION

Vintage: 2018 **Grape Variety:** 100% Tempranillo Tinta Fina **Alcohol content:**

14% **Location:** Vines of Pesquera de Duero and Piñel. DO Ribera del Duero

Aging: 5 months in French oak **Soil type:** Sandy loam soil.

Sold in 750 ml Bordeaux bottles.

Best serving temperature: 13-15°C.

Cherry red color with violet hues of medium intensity. Intense and clean red fruit aromas of strawberry, raspberry, blackberry. Complexity provided by aging, vanilla, toffee, high-roasts, caramel. Gummy candy and dairy notes. The palate is elegant, zesty and fresh. Round, silky, with sweet polished tannins. It is a perfect wine to taste in a bar as it can be drunk easily. When matching the wine with food, it can be paired perfectly with baked fish, white meat, rice, pasta...

TIERRAS
GUINDAS

100% TEMPRANILLO

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN