



TINTO MOREÑO JOVEN ROBLE 2014



Color: Color de capa mediana-alta con ribetes morados en capa fina. Brillante, luminoso limpio y con buena presencia.

Aroma: Los aromas primarios y terciarios van de la mano, de forma muy elegante, frutillos del bosque junto con balsámicos, vainilla y torrefactos en su punto justo.

Sabor: Marcado acento láctico, frutas muy maduras con barrica bien integrada, con un tanino dulce y elegante que nos aporta una estructura delicada pero intensa, muy persistente.

Maridaje: Con pasta, embutidos, quesos y ciertos pescados.

Variedad: Tempranillo 95% y Cabernet Sauvignon 5%.

Viñedos: más de 25 años.

Crianza: como mínimo 9 meses en barrica de roble francés y americano.

Vendimia: Manual

Tª Recomendada: 16-18°C

Calificación de la añada: MB

Graduación: 13,8º

Packaging: cajas de 6 ó 12 unidades

Botella: Bordelesa

Corcho: 100% natural



RIBERA
DUERO