



SEÑORÍO DE BOCOS ROBLE

FICHA TÉCNICA

COSECHA: 2018

TINTO TEMPRANILLO 100%

D.O. RIBERA DEL DUERO

LOCALIZACION: BOCOS DE DUERO (VALLADOLID)

VENDIMIA: MANUAL

TIEMPO EN BARRICA: 6 MESES

ROBLE BARRICA: 50% AMERICANO 50% FRANCES

FORMATO: BOTELLA BORDELESA 750ML

GRADO ALCOHOLICO: 14,5º

CATA

Vista: Rojo rubí intenso con matices amaratados

Olfato: Aroma intenso a frutos rojos.

Paladar: Equilibrado, fresco y suave.

MARIDAJE

Acompañamiento ideal para carnes, asados, quesos y embutidos.

Servicio entre 16º y 18ºC