



D.O. Ribera del Duero

Composición:	Tempranillo 100%
Elaboración:	Fermentación controlada a 26 °C
Crianza:	4 meses en bodega de roble americano
Situación viñedos:	Roa, Gumiel de Mercado, Sotillo de la Ribera y Villanueva de Gumiel
Altitud:	820 m
Rendimiento:	5.000 kg/ha
Terreno:	Arcillo arenoso
Fase visual:	Rojo cereza picota, con irisaciones púrpura, limpio y brillante
Fase olfativa:	Intenso y expresivo, con elegantes aromas torrefactos y de vainilla, agradables sensaciones de fruta fresca y sutiles toques florales (violetas)
Fase gustativa:	Fresco y sabroso, agradable tanino y buena acidez
Fase retronasal:	Recuerdos balsámicos y frutales
Fase postgustativa:	Largo en sensaciones torrefactas

FRESCO Y SABROSO

MARIDAJE

Entrantes	Toda clase de embutidos (chorizo, jamón, morcilla, ...) y otros platos como croquetas y empanadas
Verduras, legumbres y ensaladas	Alubias, judías, lentejas, fabada, purés en general y tomate
Huevos	Huevos fritos, revueltos de vegetales (espárragos, patata, trufa, ...)
Patatas y hongos	Patatas a la brasa, ali-oli o fritas, setas con jamón, al ajillo o a la plancha, en general platos con trufa
Sopas, arroz y pasta	Arroces (a banda, a la cubana, ...), paellas y todo tipo de pastas, también marida con sopa de carne
Pescados y mariscos	Pescados y mariscos al ajillo, a la marinera, angulas, chipirones en su tinta, marmitako de bonito, ventresca de bonito y zarzuela de pescado
Carnes	Muy bien con cualquier tipo de carne
Postres y quesos	Quesos de media curación y postres con frutas del bosque
TEMPERATURA DE SERVICIO	12-15 °C