



## AUTOR DE BOCOS

### FICHA TÉCNICA

COSECHA: 2016

TINTO TEMPRANILLO 100%

D.O. RIBERA DEL DUERO

LOCALIZACION: BOCOS DE DUERO (VALLADOLID)

VENDIMIA: MANUAL

FERMENTACION MALOLACTICA HECHA EN BARRICA

TIEMPO EN BARRICA: 14 MESES

ROBLE BARRICA: 100% FRANCÉS

FORMATO: BOTELLA BORDELESA 750ML

GRADO ALCOHOLICO: 14,5º

### CATA

Vista: Picota oscuro con matices amarosados.

Olfato: Aroma intenso a frutos rojos y toques a torrefactos.

Paladar: Elegante, goloso, equilibrado y muy intenso.

### MARIDAJE

Acompañamiento ideal para carnes, asados, caza menor, quesos y embutidos.

Servicio entre 16º y 18ºC