

SB ROBLE 2016



Señorio de
BOCOS

Nombre: SEÑORIO DE BOCOS ROBLE

Cosecha: 2016

Tipo de vino: Tinto

Variedades: 100% Tempranillo

Denominación de origen: D.O. Ribera del Duero

Localización del viñedo: Bocos de Duero.



ELABORACIÓN

Vendimia: Manual.

Envejecimiento: 4-6 meses en barricas de roble Francés (50%) y Americano (50%)

Botella: Bordelesa oscura, capacidad 75 cl

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14,5 % Vol.

Azúcar reductor: 1'6 g/l.

Acidez total (H2SO4): 4'54 g/l.

pH: 3'89

DEGUSTACIÓN

Vista: Rojo rubí intenso con matices amaratados.

Olfato: Aroma intenso a frutos rojos, destacando la frambuesa.

Paladar: Equilibrado, fresco y suave.

MARIDAJE:

Un acompañamiento ideal para carnes, asados, quesos y embutidos.

Servicio: Entre 16º y 18ºC.

www.senoriodebocos.com

info@senoriodebocos.com