



RUDA ROBLE

BOTELLAS	VARIEDAD	AÑADA	ALCOHOL
10.000	100% Tempranillo	2014	13,50%

VINIFICACIÓN

Viñedo propios de la variedad 100% tempranillo, con edad entre 15-25 años. Vendimia manual realizada en canastos de castaño de 12 kilos de capacidad, transporte minucioso e inmediato a la bodega.

NOTAS DE CATA

Vino tinto, rojo cereza picota, de ribetes cardenalicios con buena intensidad. Limpio, brillante y con buena presencia. Vino franco en nariz, complejo de entrada pese a su juventud, penetrante, muy afrutado en sus inicios, con frutillas rojas y negras maduras, muy bien conjugadas con una limpia y sutil madera. Regalices y toques minerales acompañan. Vino elegante, untuoso y fresco. Muy buen equilibrio con taninos suaves. Retro nasal de fruta roja fresca y pimienta rosa, muy fina. Persistencia larga y postgusto agradable.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Maridaje con pastas y arroces, pollo asado, caza de pluma, quesos de vaca.