

VINOS  
**MAJETE**  
Desde 1958

ALTO DE LOS ZORROS  
FUENTE NOGAL ROBLE

*Ficha técnica*

**Denominación de Origen:** Ribera del Duero  
**Tipo de vino:** Tinto con crianza  
**Variedad:** 100% Tinta fina (Tempranillo)  
**Procedencia:** Término municipal de Roa, Burgos  
**Producción:** 15.000 botellas  
**Añada:** 2015  
**Grado alcohólico:** 14% Vol. Alcohol  
**Plantación:** En espaldera  
**Extensión del viñedo:** 32 Ha.  
**Tipo de suelo:** Árido-arcilloso  
**Rendimiento por hectárea:** 5.000 kg

**Crianza**

Corto paso de 4 meses por barrica de roble americano, que le otorga redondez en boca y ciertas notas de crianza.

**Vinificación**

Fermentación entre 20° y 24°C, buscando aromas afrutados y color brillante. Maceración corta, delestaje o permanencia del mosto con el hollejo a mitad de la fermentación.

*Notas de cata*

**Fase visual:** Color rojo cereza picota, con ribetes violáceos, limpio y brillante, de capa alta.

**Fase olfativa:** Muy intenso, frutos rojos (fresa, frambuesa), moras de árbol, recuerdos a madera, especias (pimienta negra), chocolate y coco.

**Fase gustativa:** Muy amable, de paso en boca fácil y con retrogusto largo; la fruta armoniza con el leve toque especiado de su paso por madera.

**Gastronomía**

Armoniza con tapas, desde las más tradicionales a las más vanguardistas. También con platos de pasta, los guisos de carne de ternera y los quesos de media curación.

**Recomendación de servicio:** 14-16°C

