



ALTO DE LOS ZORROS 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: 40.000 botellas
Añada: 2014
Grado alcohólico: 14% Vol. Alcohol
Plantación: En espaldera
Extensión del viñedo: 32 Ha.
Tipo de suelo: Árido-arcilloso

Crianza

Paso de 10 meses por bodega de roble francés y americano, que le otorga redondez en boca y notas de crianza.

Vinificación

Fermentación entre 20° y 24°C, buscando aromas afrutados y color brillante. Maceración corta, delestaje o separación durante 10 horas del mosto y 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: Intenso, con notas afrutadas a bayas y moras de zarza. Recuerdos a madera, pimienta y tostados.

Fase gustativa: Vino penetrante, equilibrado, con ligeros matices a madera. Carnoso y con un final suave en boca.

Gastronomía

Perfecto acompañante de pescados con cuerpo, como el atún, salmón o emperador a la plancha, y los asados castellanos de lechazo o lechón, cuyas densidades libera de las papilas. Armoniza también con platos de pasta a la boloñesa, los guisos de carne de ternera y los quesos de media curación.

Recomendación de servicio: 14-16°C

