



# SENDA DE LOS OLIVOS

## ROBLE

### DATOS TÉCNICOS:

**Categoría:** Vino tinto seco.

**Denominación de Origen:** D.O. Ribera del Duero.

**Variedad de uva:** Tempranillo 100%.

**Viñedos:** Roa.

**Altitud:** 840 m s.n.m.

**Cosecha:** Manual en cajas de 15Kg.

**Elaboración:** Maceración pre-fermentativa en cámara refrigerada a 5°C durante 24 horas.

**Crianza:** Al menos 5 meses en barrica de roble francés.

**Grado alcohólico:** 14,5 % vol.

**Temperatura de servicio:** 14° a 16°C.

Contiene Sulfitos.

### NOTAS DE CATA:

**Apariencia:** Color cereza con borde granate brillante.

**Nariz:** Frutos del bosque, moras y regaliz, mezclados con un toque cremoso, especias dulces y nata.

**Boca:** Amplia fresca, con tanino amable, buena estructura, y carácter balsámico con paso de boca pleno, lleno de matices con fondo de frutos rojos representando muy bien la variedad y el origen.

**Maridaje:** Cocina Mediterránea, arroces, embutidos y quesos.

