

VIORE

Roble (4 meses)



UVAS

100% Tempranillo.

ELABORACION

Tiempo de maceración en fermentación: 12 días. Fermentación en depósitos de acero inoxidable.

ENVEJECIMIENTO

Crianza de 4 meses en barricas de roble americano.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza con ribete amoratado, bien cubierto y brillante. En nariz se representa de intensidad media-alta. Destacan los aromas a frutos rojos y negros maduros, mermelada y alguna nota que recuerda a la vainilla. En boca se presenta sabroso, amplio, potente y equilibrado. Gran expresión de fruta madura, complementada con agradables notas tostadas. Perfecto ejemplo de conjunción fruta/madera, sin excesos.