

Castillo de Urtau

2174

Crianza 2017

RI
BE
RA
DUERO

Un Ribera del Duero de lujo para los paladares más exigentes

VINO TINTO CRIANZA

D. O. Ribera del Duero

100 % tempranillo (tinta del país)

Crianza en barrica y afinamiento en botella

75 cl

UN VINO COLOSAL

Cerros y colinas coronados de robles y encinas entre un mar de espigas que se funden en el horizonte de la llanura castellana. Olivares y viñedos, almendros, frutales y huertos encajonados por el río Duero. Un paisaje agreste y colosal modelado por generaciones austeras que se erige en un tributo a la memoria y esfuerzo de la humanidad. El vino como parte inseparable de nuestras vidas.



Ligero | Afrutado | Maduro | Intenso

Cuerpo: ●●●●○

Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●●●●○

Acidez: ●●●●○

Alcohol: ●●●●○

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Consumo: antes de 2023

Maridaje: lechazo al horno

De intenso color rubí con suaves reflejos granate. Aromas a fruta negra (mora e higo seco), caramelo tofe y torrefactos de su paso por barrica (madera). Ligeros recuerdos a eneldo y vainilla. En boca es fresco, redondo y con un final largo y cálido.

Vinos similares de nuestra bodega:

Cosecha (Ribera del Duero) y Monastrell.

