

Roble

03742

Crianza 2018



Nuestro tinto tempranillo elaborado en barricas nuevas de roble francés y americano

VINO TINTO CRIANZA

D. O. Catalunya

100 % tempranillo

Crianza en barrica

75 cl

EQUILIBRIO PERFECTO

De una selección de uva tempranillo de agricultura tradicional elaboramos nuestro Roble, un tinto sorprendentemente fresco y complejo gracias a la utilización de barricas nuevas de roble francés y americano. Este singular método de elaboración nos aporta un traspaso más rápido de aromas y taninos al vino, permitiendo conservar intactos sus aromas primarios sin renunciar a los matices dulces y tostados de la barrica.



Ligero | Afrutado | **Maduro** | Intenso

Cuerpo: ●●●○○

Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●●●○○

Acidez: ●●●●○

Alcohol: ●●●○○

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Consumo: mejora hasta 2024

Maridaje: pollo a la mostaza con crema *fraîche*

De intenso color granate con reflejos picota. Aromas a fruta roja fresca (**cerezas y mora**) sobre un agradable fondo balsámico que nos recuerda al eucalipto. Su paso por bota nos regala suaves notas a regaliz, torrrefactos y especias (**pimienta**). Recuerdos a **hinojo y mader**. En boca es suave, afrutado y con un posgusto persistente y muy expresivo.

Vinos similares de nuestra bodega:

Crianza (Rioja), Gran Roble y Tempranillo (Rioja)

