



ROBLE

5 meses en barrica

Linaje Garssea

Ribera del Duero · España



Color: Bien vestidos, con abundancia de color, limpio, brillante (buena acidez, mejor que otros años) con detalles añiles, pronunciados, en menisco. Capa alta, buena coloración purpura (intensa), quizás excesiva para joven.

En Nariz: Carácter vínico muy intenso, pero sin despuntes. Balanza entre toques de fruta negra y roja, con algunos especiados. Recuerdos frescos, este año más atlánticos, livianos, del mundo vegetal y recuerdos de canela y vainilla y cacao lejanos (barrica nueva o semi nueva) quizás algo de caramelo.

En Boca: Ataque seco, pero frutal, expresivo, vuelven los tonos a mora, y ciruela negra, algo de grosella negra (en boca) quizás un tanino suave y algo menos de cuerpo que en años anteriores, sin olvidar la fruta, envolvente, intenso en media boca, con cierto despunte alcohólico bien compensado con el tanino (algo secante por juventud y naturalidad propia de esta uva tinta) y la leve barrica.

Mantener fuera del alcance del sol y a una temperatura cercana a los 20°. La botella tumbada o boca abajo.

Combinaciones: Chuletón de novillo, Asados, Estofados con verduras, Escabechados, Callos o morro cocinado. Arroces con carne con un toque cítrico, Ibéricos.

Mantener fuera del alcance del sol y a una temperatura cercana a los 20°. La botella tumbada o boca abajo.

Premium Select Wine Challenge
2009 Medalla de oro

RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen