

milcampos

Tinto tempranillo 4 meses



- **DENOMINACIÓN:** D.O Ribera del Duero
- **GRADUACIÓN:** 14 %.
- **COMPOSICIÓN VARIETAL:** 100% Tempranillo.
- **VENDIMIA Y ELABORACIÓN:**
Vendimia manual. Maceración pre-fermentativa en frío 48 horas. Fermentación alcohólica controlada por debajo de 25° C con levaduras autóctonas en depósito de hormigón. Fermentación maloláctica.
- **CRianza EN BARRICA:** 4 meses en barrica de roble americano.
- **GUARDA EN BOTELLA:** Mínimo 3 meses
- **FICHA DE CATA:**
Color rojo cereza picota de capa media con ribetes violáceos.
En nariz aromas de frutas negras que recuerdan a moras, arándanos, grosellas, ciruelas, con un toque sutil de madera bien integrado.
Intenso y agradable paso por boca, dejando al final un buen recuerdo de notas balsámicas.
- **TEMPERATURA DE SERVICIO:** 15-16°C.