

SEÑORÍO DEL TALLAR

Tinto tempranillo 10 meses



- **DENOMINACIÓN:** D.O Ribera del Duero
- **GRADUACIÓN:** 14,5 %.
- **COMPOSICIÓN VARIETAL:** 100% Tempranillo

- **VENDIMIA Y ELABORACIÓN:**

Vendimia manual seleccionada. Maceración pre-fermentativa en frío 48 horas. Fermentación controlada por debajo de 25° C con levaduras autóctonas en depósito de hormigón.

- **CRianza EN BARRICA:** Mínimo 10 meses en barrica de roble español
- **GUARDA EN BOTELLA:** 6 meses

- **FICHA DE CATA:**

Color rojo cereza picota con ribete morado, de capa media-alta. Limpio y brillante.

Intensidad aromática alta. En nariz destacan frutos rojos maduros, como fresas, frambuesas y cerezas. Sutiles toques dulzones como vainilla, café y cacao con aromas de roble bien integrados, como toffe en la retronasal.

Paso en boca agradable y con un equilibrio impecable, de paso fácil, gracias a un tanino muy suave y sedoso. Longitud y persistencia en el retrogusto que invita a seguir bebiendo.

- **TEMPERATURA DE SERVICIO:** 17°- 18°C.