



III

TRR DRS

TORREDEROS

CRIANZA

DATOS TÉCNICOS

Denominación de Origen: Ribera del Duero.

Variedad: 100% Tempranillo.

Elaboración: criofermentación pre-fermentativa en frío de la uva, fermentación alcohólica, fermentación maloláctica, crianza en bodega de roble francés y americano durante 12 meses, embotellado y reposo de 12 meses previos a su salida al mercado.

Barrica: 70% roble francés 30% roble americano.

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 14,4 % Vol.

Acidez total: 4,4 g/l ácido tartárico.

pH: 3,85.

Acidez volátil: 0,52 g/l ácido acético.

SO2 total: 55 mg/l.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Fase visual: potente color rojo intenso con matices picota y cardenalicios. Capa alta.

Fase olfativa: muy elegante, franco y complejo. Aroma largo y muy agradable a balsámicos y frutos secos (almendra y avellana). El matiz varietal de la uva tinta fina se aprecia en los ligeros toques afrutados de fruta roja y de hueso (melocotón) que aparecen en copa parada.

Fase gustativa: redondo, con cuerpo, gracias a su tanino de elevada calidad, lo que le confiere un gran potencial de larga vida en botella. Destacan los matices a balsámicos y frutos secos señalados en nariz.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 14 - 16°C.

Maridaje: carnes blancas, pescados azules, carnes rojas y el típico cordero lechal de la zona de este vino especialmente cocinado a la brasa y asado.

NOTA: *tanto los datos analíticos como los organolépticos pueden cambiar de aquí a su consumo*

