



V

TRR DRS

TORREDEROS

JOVEN

DATOS TÉCNICOS

Denominación de Origen: Ribera del Duero.

Variedad: 100% Tempranillo.

Elaboración: criofermentación pre-fermentativa en frío de la uva, fermentación alcohólica, fermentación maloláctica, clarificación, y embotellado.

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 13,7 % Vol.

Acidez total: 4,5 g/l ácido tartárico.

pH: 3,95.

Acidez volátil: 0,45 g/l ácido acético.

SO2 total: 35 mg/l.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Fase visual: gama de colores rojos y violáceos con matices cardenalicios. Capa alta. Vino límpido y llamativo por su gran intensidad de color.

Fase olfativa: aromas varietales a frutos rojos, típicos de esta variedad de uva. Destacan la mora y la zarzamora, pero con matices de frutos no maduros.

Fase gustativa: intenso, carnoso. Aparecen también en boca matices a frutos rojos, mora y zarzamora. Su paso por boca es ligero, con una sensación muy agradable al final.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 14 - 16°C.

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

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

