



# II

# TRR DRS

# TORREDEROS

RESERVA

## 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 18 meses, embotellado y reposo de 18 meses previos a su salida al mercado.

**Barrica:** 80% roble francés 20% roble americano

## DATOS ANALÍTICOS

**Grado alcohólico:** 14,5 % Vol.

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

**pH:** 3,86.

**Acidez volátil:** 0,65 g/l ácido acético.

**SO2 total:** 55 mg/l.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Fase visual:** color picota con ribetes rubíes y azulados. Alta intensidad de color y capa.

**Fase olfativa:** aromas muy complejos, con elegante Bouquet como consecuencia de su crianza en botella. Destacan los aromas balsámicos y especiados, con matices mentolados seguidos de notas de tabaco.

**Fase gustativa:** redondo, potente y largo; fresco, sin matices de sobremadurez. En boca es fresco, de paso fácil, con una suave compensación entre la madera y el tanino. Al final vuelven a surgir los tonos balsámicos dejando un post-gusto muy agradable.

## RECOMENDACIONES

**Temperatura de servicio:** 14 - 16°C.

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

