



# IV

# TRR DRS

# TORREDEROS

## ROBLE

### 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 6 meses, embotellado y reposo de 3 meses previos a su salida al mercado.

**Barrica:** 50% roble francés 50% roble americano

### DATOS ANALÍTICOS

**Grado alcohólico:** 14,5 % Vol.

**Acidez total:** 4,6 g/l ácido tartárico.

**pH:** 3,89.

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

**SO2 total:** 45 mg/l.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

**Fase olfativa:** muy elegante, franco y aromático. Aromas balsámicos y especiados. Aparecen matices e frutos rojos integrados con el ligero aroma a madera.

**Fase gustativa:** vino elegante y redondo. Aparecen en boca los matices observados en nariz, especialmente frutos rojos, especias, y vainilla.

### 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 y asado.

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

