



I

TRR DRS

TORREDEROS SELECCIÓN

DATOS TÉCNICOS

Denominación de Origen: Ribera del Duero.

Variedad: 100% Tempranillo.

Elaboración: criofermentación pre-fermentativa en frío de la uva, fermentación alcohólica, fermentación maloláctica en barrica francesa, crianza en barrica de roble francés y americano durante 14 meses, embotellado y reposo de 18 meses previos a su salida al mercado.

Barrica: 80% roble francés 20% roble americano

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 14,2 % Vol.

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

pH: 3,83.

Acidez volátil: 0,61 g/l ácido acético.

SO2 total: 58 mg/l.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Fase visual: color picota con matices rubíes y azulados típicos de los grandes vinos de la Ribera del Duero.

Fase olfativa: vino elegante, profundo, con intenso Bouquet. Aromas muy complejos, destacando matices varietales de frutos rojos y notas más complejas, minerales y de regaliz, propias del suelo de la finca.

Fase gustativa: profundo, potente, largo y elegante. Se aprecian los taninos redondos muy finos y carnosos. Al igual que en nariz, aparecen tonos minerales y especiados, así como regaliz.

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.

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

www.torrederos.com

