



Fincas Valdemar Roble 2021

D.O.

Ribera del Duero.

VIÑEDOS

Uvas procedentes de viñedos seleccionados en la zona de Nava de Roa (Burgos).

VARIEDAD

100% Tempranillo.

GRADO

14,5% Vol.

ENVEJECIMIENTO

5 meses en barricas de roble francés (50%) y americano (50%).

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color rojo cereza picota de capa alta con matices violáceos y abundante lágrima.

Intenso aroma a fruta negra, ciruela y cassis, con notas de laurel y un fondo especiado suave.

Entrada golosa, recuerdos a fruta negra y notas especiadas, con un final fresco y largo.

MARIDAJE

Se recomienda maridarlos con carnes rojas asadas, así como con cordero asado. Exquisito con tablas de embutido ibérico y quesos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16/18 °C