



FINCAS

Valdemar

ROBLE 2023
D.O. RIBERA DEL DUERO



16/18°C



Vol. 14%



100% Tempranillo



5 meses en
barrica



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



Color rojo cereza picota, profundo y vibrante, con reflejos violáceos y una lágrima que deja huella.

En nariz, es intenso y lleno de matices: fruta madura, plantas aromáticas, un toque de aceituna negra y ese fondo ahumado que le da carácter.

En boca, entra goloso y envolvente, con sabores de fruta jugosa y un toque especiado que lo hace especial. El final es redondo y largo, perfecto para disfrutar con calma y dejarse llevar por su personalidad.



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