



# ARROCAL RESERVA DE FAMÍLIA

D.O RIBERA DEL  
DUERO



## VARIEDAD

Tinto fino 100%



## ELABORACIÓN

Todos sus vinos se elaboran exclusivamente a partir de sus propias uvas. Su viñedo se encuentra en Gumiel de Mercado, a una altitud que oscila entre los 830 m. y los 930 m. sobre el nivel del mar y sus suelos se componen de arcilla, piedra caliza, arena y grava.



## CRIANZA

24 meses en barrica



## NOTA DE CATA

Presenta un color cereza oscuro bien cubierto, con ribetes del mismo tono, presenta un aspecto limpio, Brillante y una capa muy alta.

En nariz, se percibe la gama de los frutos negros, muy maduros como la ciruela, la zarzamora y las guindas. El recuerdo a monte bajo, romero y flor de tomillo.

Completa su bouquet con perfumes balsámicos, una suave vainilla, cacao negro y torrefactos, perfilan una noble y limpia madera de roble francés.

En boca, de entrada potente y madura, con peso y de notable longitud, concentrado y con cuerpo, su carácter se refleja en su tanino aterciopelado y denso, domado, proporcionando muy buena estructura. Una acidez adecuada que le proporciona larga vida y evolución.