Arrocal

MÁXIMO

D.O RIBERA DEL DUERO

VARIEDAD

Tempranillo 100%

ELABORACIÓN

La vendimia se realiza manualmente en cajas de 16kg. La maceración se lleva a cabo durante 20 días a temperatura controlada mediante ducha.

CRIANZA

26 meses en barricas nuevas de roble francés, de los cuales cada 13 meses permanece en una barrica nueva diferente. Mínimo 12 meses de afinamiento en botella.

NOTA DE CATA

Presenta un color cereza oscuro bien cubierto, con ribetes del mismo tono, ligeramente rojo picota intenso. Brillante, limpio y de capa muy alta.

En nariz, es un vino franco, complejo, abierto y de intensidad aromática muy alta. 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, 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.

el magatzem del vi

Tecnología 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park

08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com