V's
de
Gumiel

# PERRO GATO RATÓN

## D.O RIBERA DEL DUERO

### VARIEDAD

Tempranillo y variedades blancas

### ELABORACIÓN

La vendimia se realiza manualmente en cajas de 16 Kg.
La maceración se lleva a cabo durante 15 días a temperatura controlada mediante ducha.
Ningún tipo de filtrado ni clarificado.

### CRIANZA

14 meses en barrica de roble francés de 6º año.

### NOTA DE CATA

A la vista presenta un brillante y limpio color rojo cereza, con ribetes rojo rubí y una capa media alta.
En nariz, es un vino franco, con alta intensidad y gran complejidad aromática. A copa quieta se perciben toques de fruta negra madura y regaliz negro. Al abrir la copa salen notas balsámicas y de monte bajo, como el tomillo y el romero. Gran expresividad y complejidad. En la fase retro nasal se aprecian toques de café torrefacto y moka, notas de cacao puro.
En el paladar el vino es de entrada suave pero notable, con cuerpo y peso en boca. Sus taninos domados y sin aristas lo dotan de muy buena estructura. Sedoso y con volumen.

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**