



15% VOL

Ficha de cata

## Pago de Valtarreña 2020

100% TEMPRANILLO

El ciclo vegetativo comenzó con la suavidad de los inviernos lluviosos. Las precipitaciones marcaron esta nueva añada en la que la brotación se adelantó pero el transcurso de su desarrollo se equilibró, dando lugar a una gran cosecha de una calidad excepcional.

Variedad 100% Tempranillo procedente del Pago de Valtarreña, de suelos arcillosos y arenas frescas.

Elaboración por gravedad en sistema rotatorio.

Fermentación maloláctica en barrica.

Crianza de 24 meses en roble francés.

**Vista:** atractivo de nítido y brillante color cereza.

**Nariz:** intensa y agradable gama de aromas. Se entremezclan notas de frutas negras en sazón, con recuerdos tostados de cueros y cafés. Al profundizar encontramos aromas especiados de gran intensidad y persistencia.

**Boca:** carnoso, aterciopelado, estructurado, fresco y con gran equilibrio.

RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

[www.bodegasrodero.com](http://www.bodegasrodero.com)