



# Arrocal Joven Roble

TINTO FINO · 9 MESES EN BARRICA



## Maridaje

Ideal con cualquier entrante, desde quesos curados o grasos, hasta carnes de ave y pescados a la plancha, platos de pasta y arroces.



14°C

VARIEDAD: 100% Tinto Fino.

EDAD DEL VIÑEDO: 20-25 años.

ALTURA: 830 metros sobre el nivel del mar.

SUELOS: Arcillosos.

VENDIMIA: Manual en cajas de 16 kg y posterior mesa de selección.

CRIANZA EN BARRICAS: 9 meses

PRODUCCIÓN ANUAL: 100.000 Botellas.

## Vista

De color rojo cereza picota con reflejos azulados, propios de su juventud. Brillante, limpio y con buena profundidad de capa.

## Nariz

Es un vino amplio, fresco y con complejidad aromática. En su inicio se marca la fruta roja, como las cerezas y las guindas, junto a la fruta negra, zarzamoras y grosellas. Se perciben las violetas así como aromas ligeramente tostados de su permanencia en barrica de madera de roble, como el casis, la canela y el coco.

## Boca

Presenta una entrada sedosa, agradable y amplia. Con cuerpo medio-alto y taninos finos. Un paso en boca fresco pero largo, con sensación de volumen.

