



FUENTE NOGAL ROBLE 2016

Denominación de Origen: Ribera del Duero

Tipo de vino: Tinto con crianza

Varietal: 100% Tinta fina (Tempranillo)

Procedencia: Término municipal de Roa, Burgos

Producción: 28.000 botellas

Añada: 2016

Grado alcohólico: 13,5% Vol. Alcohol

Plantación: En espaldera

Extensión del viñedo: 36 Ha.

Tipo de suelo: Árido-arcilloso

Rendimiento por hectárea: 5.000 kg

Crianza

Corto paso de 4 meses por barrica de roble americano, que le otorga redondez en boca y ciertas notas de crianza.

Vinificación

Fermentación entre 20° y 24°C, buscando aromas afrutados y color brillante. Maceración corta, *delestaje* o permanencia del mosto con el hollejo a mitad de la fermentación.

NOTAS DE CATA

Fase visual: Color rojo cereza picota, con ribetes violáceos, limpio y brillante, de capa alta.

Fase olfativa: Muy intenso, frutos rojos (fresa, frambuesa), moras de árbol, recuerdos a madera, vainilla, chocolate y coco.

Fase gustativa: Muy amable, de paso en boca fácil y con retrogusto largo; la fruta armoniza con el leve toque a vainilla de su paso por madera.

Gastronomía

Armoniza con tapas, desde las más tradicionales a las más vanguardistas. También con platos de pasta, los guisos de carne de ternera y los quesos de media curación.

Recomendación de servicio: 14-16°C



FUENTE NOGAL ROBLE 2016

Denomination of origin: Ribera del Duero

Type of Wine: Barrel-aged red wine

Variety: 100% Tinta fina (Tempranillo)

Origin: Roa (Burgos)

Production: 28.000 bottles

Vintage: 2016

Alcohol: 13,5%

Vineyard: 36 Ha.

Ageing: a short period of four months in american oak to round the tannins and give a slight hint of barrel age.

Winemaking: Fermentation between 20-24° C seeing for fruit-ty aromas and sharp color. Short maceration with delestage halfway through fermentation.

TASTING NOTES

Colour: Deep, dark cherry red color with violet tints; clean and bright.

Aroma: Intense aroma of red fruits, mulberries and ripe fruits, notes with a hint of oak, coconut and vanilla.

Taste: Easy and approachable with a long finish; the fruit combines with oak and well ripened fruit, hints of licorice and anise.

Service temperature: 14-16° C.



FUENTE NOGAL ROBLE 2016

Bezeichnung D.O.: Ribera del Duero

Jahrgang: 2016

Rebsorten: Tinta Fina 100% (Tempranillo)

Alkoholgehalt: 13,5%

Produktion: 28.000 Flaschen

Reifung: Eine kurze Zeit von vier Monaten in eine amerikanische Eiche, ein Versuch von Mundrundung und leichte Nachgeschmack von Crianza Weinen.

Vinifikation: Wein vergoren zwischen 20 und 24 Grad, wodurch von Aromen und leuchtenden Farben gesucht wird, lange Mazerationprozess. Ein Prozess ohne Kühlung.

DEGUSTATIONSHINWEIS

Farbe: Kirschröt mit violeten trimmen, sauber und sehr dunkel.

Geruch: Sehr intensiv in der Nase mit Obst-, Herbst-, Baum-Beeren, reifen Früchten Noten mit kleinen Noten von Holz, Kokosnuss und Vanille.

Geschmack: Sehr sanft, einfaches Tempo, mit langem Nachgeschmack; Obst kombiniert mit Eiche und reifen Früchten; leichte Noten von Lakritze und Balsamico mit Anis.

Service: 14-16°C.