

VIYUELA BARRICA

DO Ribera del Duero
Vino Tinto



100% Tempranillo - Añada 2022



4 meses en barrica de roble francés



Situado en Boada de Roa, en el corazón de la Ribera del Duero, viñedos de edad media de 30 años, recolectados a mano.



Conservación: 14 - 16 °C
Consumo óptimo: 16 - 18 °C.



Botella: 0,75l / Peso 1200g / Altura 315mm
Cierre: Corcho colmatado
Pallet Europeo: 120 cajas / 6 botellas



14,5% Alcohol
Mínimo de 1 a 6 meses en botella



FICHA DE CATA

Colores azulados, limpios y brillantes. Intensidad aromática amplia a bayas silvestres, en boca es fresco, carnoso con taninos dulces de uva madura y paso sedoso gracias a la fermentación maloláctica en barrica.

MARIDAJE

Ideal con carnes rojas, parrilladas, pasta, pizza y quesos semicurados.