

VIYUELA 3+3

Vino Tinto



100% Tempranillo - Añada 2016



6 meses en barrica de roble francés y americano



Situado en Boada de Roa, en el corazón de la Ribera del Duero, elaboramos vinos marcados con el excepcional carácter del clima, la tierra y su gente



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



Botella: 0,75l / Peso 400g / Altura 315mm
Pallet Europeo: 120 cajas / 6 botellas



13,5% Alcohol

1,4 g/l azúcar

6 a 12 meses en botella

www.bodegasviyuela.com



Ribera Del Duero

Denominación de Origen

De color rojo intenso con ribetes azulados que denotan juventud, afrutado con predominancia de fruta roja y bayas silvestres sobre un fondo de aromas tostados de cacao y caramelo, es un vino carnoso redondo en su paso en boca

Maridaje: Ideal con carnes rojas, estofados y quesos semicurados

