

BARRICA

Vino Tinto



100% Tempranillo - Añada 2017



4 meses en barrica de roble francés



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

1,5 g/l azúcar

1 a 6 meses en botella

www.bodegasviyuela.com



Ribera Del Duero

Denominación de Origen

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 y quesos semicurados

