

# VIYUELA RESERVA DO RIBERA DEL DUERO

Vino Tinto



100% Tempranillo - Añada 2018



24 meses en barrica de roble francés nueva



Viñedos en espaldera ubicados en Boada de Roa, de excelente calidad tanto por ubicación como por sus más de 50 años de antigüedad. Uva seleccionada y recolectada a mano, y otra selección adicional en bodega. Larga maceración con pieles.



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



Botella: 0,75l / Peso 1600g / Altura 315mm  
Cierre: Corcho natural  
Pallet Europeo: 120 cajas / 6 botellas



14,5% Alcohol  
Mínimo 12 meses en botella

[www.bodegasviyuela.com](http://www.bodegasviyuela.com)



VIYUELA

De atractivo color rojo rubí, de capa media - alta. Limpio y brillante. Fruta muy madura, recuerdos ahumados, cacao y balsámicos. Equilibrado, fresco, fácil de beber, cálido e intenso. Destaca su complejidad, elegancia y plenitud de sensaciones

Maridaje: Ideal con todo tipo de carnes, guisos, carnes grasas y con salsas., arroces, caza. Postres con chocolate y/o frutos rojos

