

ROBLE  
— TINTO FINO —  
*Pesquera de Duero*



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
RIBERA  
DEL  
DUERO

# hesvera

ROBLE  
— TINTO FINO —

#### COMPOSICIÓN VARIETAL:

100% Tinta fina, de viñedos propios.

#### ELABORACIÓN:

Maceración durante 23 días y fermentación con control de temperatura a 29 °C.

Crianza en barrica durante al menos 6 meses en barrica americana y una parte de roble francés.

#### CATA:

Color: Rojo intenso con presencia de intensos tonos violáceos. En capa fina se aprecian finos azulados.

Aromas: Destacan los aromas frutales típicos de la variedad, como moras, zarzamoras (frutas rojas), teñidas con notas de especiados, vainilla, clavo y tonos tostados provenientes del roble.

Boca: Se presenta carnosos, con cuerpo, muy bien estructurado, larga persistencia, Equilibrado y buena conjunción del vino con la madera. En el retrogusto, Vuelven a aparecer los tonos de frutos rojos, tostados y especiados.

RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN