

MONTE PINADILLO ROBLE



Descripción

Joven roble fermentado a temperatura controlada y criado en barricas de roble americano y francés durante al menos 4 meses.

Composición varietal

Tinta Fina (100%)

Elaboración

Vendimia manual seleccionada.
Maceración máxima de 14 días.
Fermentación controlada a 28°C.
4 meses en roble francés y americano.

Temperatura de servicio

14-16°C

Color

Rojo cereza intenso con reflejos violáceos.

Nariz

Intensa, muy presentes los frutos negros del bosque con el aroma envolvente de la vainilla y el tofe y la sutileza del regaliz negro.

Boca

Sientes su presencia, sientes el cuerpo del vino y la estructura de la madera muy bien ensamblados... siéntelo.

Notas

Indicado para acompañar carnes, pastas, quesos, etc.

Más de **60 años de tradición** hacen de Bodega San Roque de la Encina una de las primeras bodegas de la **Denominación de Origen Ribera del Duero**. Contamos con viñedos con más de veinticinco años de media, aproximadamente **400 hectáreas** de viñedo de la **variedad Tempranillo** cultivadas entre nuestros **250 socios**, uvas vendimiadas a mano, realizando una primera selección en campo y posteriormente en bodega. El vino se elabora mediante fermentaciones controladas, seguido de crianza en barrica dando como resultado **vinos delicados, naturales y selectos**.

En el corazón de la **Ribera** y cerca de Aranda de Duero se encuentra **Castrillo de la Vega**, el punto de partida de nuestra historia, aquí es donde hemos aprendido a vivir, convivir y disfrutar de nuestra **gran pasión**, el vino. Con alrededor de **400 hectáreas** de viñedo, la bodega ha sufrido diferentes modificaciones a lo largo de su historia, implantando **nuevas tecnologías** sin perder la esencia de lo **tradicional**.

Viñedos de la variedad **tinta fina**, o también denominada tempranillo, plantados en diferentes terrenos y parcelas, suelos con textura **franco – arenosa**, terrenos con cantos rodados, terrenos calizos, todos ellos **pobres en materia orgánica**, componen nuestro escenario vitivinícola.



San Roque

Ribera

<https://bodegasanroquedelaencina.com/>



@BodegaSanRoqueDeLaEncina/



@BodegaSanRoque



@bodegasanroque