

El Sueño[®]

ROBLE

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
**RIBERA
DEL
DUERO**



ROBLE

ELABORACIÓN

VIÑEDOS ARCILLO - CALIZOS
VENDIMIA MANUAL, SELECCIÓN DE RACIMO 100%
TEMPRANILLO
4 MESES MÍNIMO EN BARRICA FRANCESA Y
AMERICANA
18 DÍAS DE MACERACIÓN

SERVICIO

TIEMPO DE APERTURA: 5 MIN
TEMPERATURA: 15 °C

NOTAS DE CATA

COLOR ROJO CEREZA, LIMPIO Y BRILLANTE
NARIZ FRANCA, FRUTAS DEL BOSQUE, YOGURT,
VIOLETA EN BOCA ENTRADA LÁCTEA, REDONDO, LOS
AMARGOS, DULCES Y ÁCIDOS APARECEN DE FORMA
ARMONIOSA LOS TOSTADOS DE LA BARRICA
DESTACAN EN POST CON RECUERDOS A TABACO Y
CANELA PALADAR MUY EQUILIBRADO Y SEDOSO
EL VINO PROVOCA E INVITA A REPETIR



Veganzones
BODEGAS

Bodegas Veganzones
C/ Rosario, 4 - Fompedraza
47311 Valladolid - España / Spain
Tel.: 983 03 60 10 - 618 67 59 95
administracion@bodegasveganzones.com
VISITAS GUIADAS / GUIDED TOURS