**ROBLE CLÁSICO**

**Descripción:** Maceración pre-fermentativa en frío por 48hs para acentuar color y aromas. Fermentación en tanques de acero inoxidable con control de temperatura y posterior crianza en barrica de roble 6 meses.

**Variedad:** Tempranillo y Garnacha.

**Viñedo:** Ribera alta.

 **Edad:** 30 años **- Altitud:** 500 metros

 **Suelo:** Calcáreo.

 **Características del vino**

**Vendimia:** Vendimiado de noche, cuando las temperaturas son bajas para preservar la frescura y acidez de las uvas, así como para evitar su oxidación y la fermentación prematura.

**Alcohol:** 13,5%

**Crianza:** 6 meses.

 **Notas de Cata**

Color: Color rojo rubí.

Aroma: Carácter frutal y balsámico con notas especiadas. Aromas de fruta fresca que recuerdan a la ciruela, entremezclada con toques de vainilla, cuero, y sotobosque.

Boca: En boca es jugoso, de acidez fresca, y paso fluido. Fácil de beber.

 **Recomendación**

**Servicio:** Entre 8 y 12ºC

**Maridaje:** Carnes rojas, embutidos, quesos, platos de cocina mediterránea, verduras a la parrilla, platos de inspiración asiática, platos con salsas a base de tomate, setas y hongos.

