

PRIOS MAXIMUS CRIANZA







RI
BE
RA
DUERO

DESCRIPCIÓN

Elaborado únicamente con la variedad tempranillo procedente de viñedos de avanzada edad. Vendimia tardía con una exquisita selección manual en campo y bodega.

Envejecido durante 14 meses en barrica bordelesa de roble francés y americano, completando su crianza con una guarda de al menos 12 meses en botella.

NOTA DE CATA

-  **Uva:** 100% Tempranillo.
-  **Aspecto:** Bien presentado en copa, de aspecto cálido y lágrima untuosa. Corazón rojo oscuro, profundo y opalescente. Menisco rubí.
-  **Aroma:** Intensidad aromática muy elevada, agradablemente balsámico. Cargado de un importante peso de fruta roja (cerezas, fresas, grosellas), algunas notas especiadas, flores blancas y cacao.
-  **Boca:** Redondo y cálido en boca, sin aristas. Retronasal plena, llena de fruta y matices. Sedoso y longevo al paladar.
-  **Temperatura de servicio:** 18-20°C.
-  **Gastronomía:** Carnes rojas, platos de caza, arroces y embutidos.

FORMATO

Envase: Botella de 750 y 1.500 ml.
Embalaje: Caja de cartón de 6 botellas.

