

PRIOS MAXIMUS RESERVA

RI
BE
RA
DEL
DUERO

DESCRIPCIÓN

Elaborado con una uva procedente de nuestros mejores viñedos situados a escasos metros del río Duero.

Elaborado con los más exquisitos métodos tradicionales. Manoláctica en madera unida a una posterior crianza de 24 meses en barrica francesa de grano fino.

NOTA DE CATA



Uva: 100% Tempranillo.



Aroma: Balsámicos y minerales entrelazados con matices de mermelada de frutas (fresa, ciruela roja). Tras unos minutos en copa manifiesta su fragancia con intensas notas de frutos del bosque. Finas notas torrefactas y especiadas elegantemente entrelazadas.



Boca: Su elevada estructura en boca y buen equilibrio alcohol-acidez se ensamblan con sensaciones glicéricas y tanino marcado pero sedoso. Postgusto persistente y perfumado.



Temperatura de servicio: 16-20°C.



Gastronomía: Carnes rojas, quesos curados, embutidos ibéricos, platos muy especiados o picantes.

FORMATO

Envase: Botella de 750 ml.

Embalaje: Estuche especial de 6 botellas.

