



DATOS	BRACAMONTE ROBLE
COMPOSICIÓN VARIETAL	100 % tempranillo (Tinta del País)
DENOMINACIÓN	D. O. Ribera del Duero
EDAD DEL VIÑEDO	20 – 30 años
CRIANZA EN BARRICA	6 meses
TIPO DE ROBLE	50% Americano 50% Francés (Allier)
CRIANZA EN BOTELLA	Mínimo 12 meses
ELABORACIÓN	Vendimia manual. Doble selección de uva en el viñedo y en la bodega. Despalillado. Fermentación alcohólica a 28 ° en acero inox. Fermentación maloláctica. Clarificación y trasiegos. Posteriormente pasa a barricas y a botella.
MACERACIÓN	12 días
ANÁLISIS SENSORIAL	Rojo guinda con notas azul-púrpura. Potente en nariz, con aromas a frutas rojas maduras (zarzamora, grosella...) junto a una sutil complejidad aportada por el roble (vainilla, especias, torrefactos...) Gran cuerpo en boca siendo a su vez de textura suave y aterciopelada, con un final largo y un retrogusto de frutas del bosque y vainilla
GASTRONOMÍA	Perfecto con cualquier tipo de carne (especialmente embutidos, carnes rojas y caza), guisos de legumbres y quesos curados y semi-curados.