

VIYUELA RESERVA

DO Ribera del Duero
Vino Tinto



100% Tempranillo - Añada 2018



24 meses en barrica de roble francés



Situado en Boada de Roa, en el corazón de la Ribera del Duero, viñedos de edad media de 50 años, recolectados a mano.



Conservación: 14 - 16 °C
Consumo óptimo: 16 - 18 °C.



Botella: 0,75l / Peso 1400g / Altura 315mm
Cierre: Corcho natural
Pallet Europeo: 120 cajas / 6 botellas



14,5% Alcohol
Mínimo de 12 meses en botella

PREMIOS

Guía Vinos Gourmet: 96 puntos
Tim Atkin: 90 puntos
James Suckling: 90 puntos
IWSA: Oro

FICHA DE CATA

De atractivo color rojo rubí, de capa media - alta. Limpio y brillante. Fruta muy madura, recuerdos ahumados, cacao y balsámicos. Equilibrado, fresco, fácil de beber, cálido e intenso. Destaca su complejidad, elegancia y plenitud de sensaciones.

MARIDAJE

Ideal con todo tipo de carnes, guisos, carnes grasas y con salsas., arroces, caza. Postres con chocolate y/o frutos rojos.

