

Viña Mayor

ROBLE 2016



VIÑA MAYOR



BODEGAS VIÑA MAYOR

Ubicada en la llamada "Milla de Oro", la zona más prestigiosa de la denominación, Bodegas y Viñedos Viña Mayor aúna las grandes virtudes de la Ribera del Duero. Una bodega con una vocación innovadora y un profundo respeto por el medio ambiente (certificación Wineries for Climate Protection (WfCP)).

ORIGEN	D.O. Ribera del Duero, España
TIPO DE VINO Y AÑADA	Tinto Roble 2016
VARIEDAD DE UVA	100% Tempranillo (Tinto Fino)
TEMPERATURA DE SERVICIO	14º - 15º C aprox.
PROCESO DE ELABORACIÓN	Vendimia manual. Uva transportadas a la bodega en picking bins de 300 kg. Realiza la fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y maceración en frío.
ENVEJECIMIENTO	3 meses en barricas de Roble francés y americano.
GASTRONOMÍA	Es un vino para todos los días. Ideal para barbacoas y tapas. Un buen compañero para carnes asadas como el cordero, platos de pasta y risottos, lentejas, legumbres y quesos semicurados. También es un vino perfecto para aperitivos o para ser disfrutado sólo.

NOTA DE CATA

ENOLOGÍA CON VISIÓN GLOBAL

La elaboración está liderada por Almudena Alberca, quien forma parte de la actual generación de enólogos españoles con visión internacional



VISTA

Rubí intenso con brillo azulado



NARIZ

Aromas de frutos rojos y negros entrelazados con ligeros tostados procedentes de su paso por madera



BOCA

Jugoso y fresco, de paso ligero pero con final sabroso.