



ZONA: D.O. Ribera del Duero
VARIEDADES: 100% tempranillo

ELABORACIÓN

Selección de mejores viñas viejas, pertenecientes a cuatro o cinco viñedos con más de 50 años. Maceración en tanques de acero inoxidable durante 8 -10 días, los depósitos se mantienen a una temperatura controlada, de 25 a 28 grados. Crianza de 8 meses en roble francés y 3 meses en botella.
TEMPERATURA DE SERVICIO: entre 14° y 16°C

NOTA DE CATA

Destaca su color rojo granate de capa intensa. Aromas equilibrados entre fruta, especias y balsámicos. Amplio en boca con muy buena estructura e intensidad

PREMIOS

- GOLD MEDAL, Mundus Vini 2018, Vintage 2017
- SILVER MEDAL, Mundus Vini 2017, Vintage 2015
- GOLD MEDAL, Prague Wine Trophy 2016, Vintage 2013
- BRONZE MEDAL, DECANTER 2016, Vintage 2014

R O B L E B L A C K 2 0 1 7