



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

### ELABORACIÓN

*Selección de nuestras viñas de más de 10 años, vendimiadas manualmente en el momento óptimo de maduración y procedentes de Pedrosa de Duero. 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 3 meses en roble americano y 3 meses en botella. TEMPERATURA DE SERVICIO: entre 14° y 16°C.*

### NOTA DE CATA

*En nariz destacan las notas florales, fruta del bosque madura con notas de vainilla y regaliz. En boca resulta redondos estructurados, persistente. En su conjunto, complejo y armonioso.*

### PREMIOS

- 90 POINTS, James Suckling, Aug. 2018, Vintage 2017
- SILVER MEDAL, Munus Vini 2018, Vintage 2017
- SILVER MEDAL, Decanter World Wine Awards 2017, Vintage 2016
- SILVER MEDAL, China Sommeliers Wine 2010, Vintage 2009

**R O B L E 2 0 1 7**