

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, 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.

CONTENIDO ALCOHÓLICO

14%



VILANO ROBLE

FICHA TÉCNICA

ZONA

D.O.Ribera del Duero

VARIEDADES

100% tempranillo

NOTA DE CATA

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

PREMIOS

- GOLD MEDAL, Prague Wine Trophy. Vintage 2018
- 90 POINTS, James Suckling, Vintage 2018
- 90 POINTS, James Suckling, Vintage 2017
- SILVER MEDAL, Mundus Vini 2018, Vintage 2017
- SILVER MEDAL, Decanter World Wine Awards 2017, Vintage 2016
- SILVER MEDAL, China Sommeliers Wine 2010, Vintage 2009