

VILANO ROBLE

- **DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Ribera del Duero
- **VARIEDAD DE UVA:** 100% Tempranillo
- **ELABORACIÓN:** Fermentación en acero inoxidable durante 8-10 días a temperatura controlada de 17-23 °C. Crianza de 3 meses en barrica de roble. Contiene sulfitos.
- **NOTA DE CATA:** Rojo púrpura con ribete violáceo, de intensidad media-alta. Notas florales, aromas de frutos del bosque maduros y toques de vainilla. Redondo, estructurado y persistente en boca.
- **TEMPERATURA DE SERVICIO:** 14º - 16ºC.
- **GRADO ALCOHOLICO:** 14% - 14,5%



Ficha comercial - Revisión 0



PREMIOS Y PUNTUACIONES

- AÑADA 2021:
Medalla de Oro Gilbert & Gillard
- AÑADA 2020:
Medalla de Oro Gilbert & Gillard
- AÑADA 2018:
90p James Suckling
Medalla de Oro Prague Wine Trophy
- AÑADA 2017:
90p James Suckling
- AÑADA 2016:
90p Decanter

EMBALAJE

Botella de 75cl

Cajas de 6 botellas, 125 cajas por Euro pallet

Cajas de 12 botellas, 60 cajas por Euro pallet

