

VILANO ROBLE

- **AÑADA 2023**
- **DENOMINACIÓN:** D.O. RIBERA DEL DUERO
- **VARIEDAD DE UVA:** 100% TINTA FINA
- **ELABORACIÓN:** Selección de nuestros viñedos de más de 10 años recogidos a mano en su punto máximo de madurez y procedentes de Pedrosa de Duero. Maceración en acero inoxidable durante 8-10 días a temperatura controlada de 25-28 °C. Crianza de 3 meses en bodega de roble americano y 3 meses en botella.
- **NOTA DE CATA:** Rojo cereza con ribete rubí, de intensidad media-alta. Notas florales, aromas de frutos del bosque maduros y toques de vainilla y regaliz. Redondo, estructurado y persistente en boca. Vino muy armónico.
- **TEMPERATURA DE SERVICIO:** 14º - 16ºC.



PREMIOS Y PUNTUACIONES

- **AÑADA 2023**
93p Tastings
- **AÑADA 2022**
93p Tastings
91p Andreas Larsson-Tasted
Gold Medal Gilbert & Gaillard
89p Miquel Hudin
- **AÑADA 2021**
91p Wine&Spirits
Gold Medal Gilbert & Gillard
90p Decanter
- **AÑADA 2020**
Gold Medal Gilbert & Gillard

LOGÍSTICA

Botella de 75cl

Cajas de 6 botellas.

125 cajas por Euro pallet

