



Dolfos Roble

ELABORACIÓN:

Maceración media-alta. Fermentación con control de temperatura a 25º-27º.

CATA:

Estamos ante un vino concentrado, complejo y afrutado, elaborado a partir de la variedad Tempranillo. Presenta ligeras notas de vainilla y especias que se encuentran perfectamente ensambladas con la estructura y las características de esta variedad tras un envejecimiento de cuatro meses en barricas de roble.

GASTRONOMÍA:

Resulta un excelente acompañante de pastas, quesos curados o semicurados y carnes rojas.

CONSUMO ÓPTIMO: 2-4 años desde la cosecha.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16º - 18º

REGIÓN: Vino de la Tierra de Castilla y León.

CRIANZA: 4 meses en barrica de roble americano.

EDAD DE LOS VIÑEDOS: Entre 20 y 30 años.

CATEGORÍA: TINTO ROBLE

GRADUACIÓN: 13,5 %

CAJAS: 12 BOTELLAS X 75 CL.



La amplia gama de vinos con una marcada personalidad y con el carácter de la zona, ha sido clave para que esta bodega sea una de las más atractivas del panorama vitivinícola español. Todos ellos componen un verdadero muestrario de singularidad y elegancia.

