



Fincas Valdemacuco Roble 2018

VIÑEDOS

Fincas Valdemacuco

VARIEDAD

100% Tempranillo.

GRADO

14,0% Vol.

ENVEJECIMIENTO

5 meses en barricas de roble americano.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color rojo cereza picota de capa alta con matices violáceos y abundante lágrima.

Intenso aroma a frutos negros (zarzamora y frutos del bosque) sobre un fondo de hierbas aromáticas, monte bajo bien integrado con recuerdos a regaliz y suaves tostados de la bodega.

Entrada a fruta negra y regaliz con buena estructura, largo y sabroso.

MARIDAJE

Se recomienda maridarlos con carnes rojas asadas, así como con cordero asado. Exquisito con tablas de embutido ibérico y quesos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16/18 °C