

ROQUESAN ROBLE



Datos de Producción

VENDIMIA

Manual

ALTITUD DEL VIÑEDO

850 Metros sobre el nivel del mar

COMPOSICIÓN VARIETAL

Tempranillo 100%,

GRADO ALCOHOLICO

14 % Vol.

TIEMPO DE MACERACIÓN

Durante un mínimo de 10 días

TIEMPO EN BARRICA Y TIPO DE MADERA

Al menos 4 meses en barrica de roble Americano

Apuntes de Cata personal

Podría decirse que estamos ante un vino joven con un ligero paso por madera. Para los que no somos expertos este vino nos va a permitir distinguir claramente la aportación de la uva y la aportación de la crianza. Por una parte tenemos las características frutales propias del tempranillo y por otra los matices a vainilla extraídos del roble americano. Con el tiempo en botella se redondea y se hace más suave, pero esa separación clara entre fruta y vainilla se va difuminando.

