



Fuente Nogal

ROBLE 2018

Denominación de Origen: Ribera del Duero

Tipo de vino: Tinto con crianza

Variedad: 100% Tinta fina (Tempranillo)

Procedencia: Término municipal de Roa, Burgos

Producción: 28.000 botellas

Añada: 2018

Grado alcohólico: 14,5% Vol. Alcohol

Extensión del viñedo: 40 Ha.

Crianza, cortó paso de 4 meses por barrica de roble americano, que le otorga redondez en boca y ciertas notas de crianza.

Vinificación: Fermentación entre 20º y 24ºC, buscando aromas afrutados y color brillante. Maceración corta, delestaje o permanencia del mosto con el hollejo a mitad de la fermentación.

NOTAS DE CATA

Fase visual: Color rojo cereza picota, con ribetes violáceos, limpio y brillante, de capa alta.

Fase olfativa: Muy intenso, frutos rojos (fresa, frambuesa), moras de árbol, recuerdos a madera, vainilla, chocolate y coco.

Fase gustativa: Muy amable, de paso en boca fácil y con retrogusto largo; la fruta armoniza con el leve toque a vainilla de su paso por madera.

Recomendación de servicio: 14-16ºC

Fuente Nogal

ROBLE 2018

Denomination of origin: Ribera del Duero

Type of Wine: Barrel-aged red wine

Variety: 100% Tinta fina (Tempranillo)

Origin: Roa (Burgos)

Production: 28.000 bottles

Vintage: 2018

Alcohol: 14,5%

Vineyard: 40 Ha.

Ageing: a short period of four months in american oak to round the tannins and give a slight hint of barrel age.

Winemaking: Fermentation between 20-24º C seeing for fruity aromas and sharp color. Short maceration with delestaje halfway through fermentation.

TASTING NOTES

Colour: Deep, dark cherry red color with violet tints; clean and bright.

Aroma: Intense aroma of red fruits, mulberries and ripe fruits, notes with a hint of oak, coconut and vanilla.

Taste: Easy and approachable with a long finish; the fruit combines with oak and well ripened fruit, hints of licorice and anise.

Service temperature: 14-16º C.