

MISIVA

Tinto Roble



Este vino tiene su origen en los viñedos más frescos próximos al río Duero, situados a 750 metros de altitud en la localidad de Nava de Roa, pertenecientes a la Denominación de Origen Ribera del Duero. Los suelos son franco-arenosos con ligero contenido de cascajos.

La Vendimia se realiza entre finales de septiembre y principios de octubre, cuando la uva alcanza el punto óptimo de maduración fenólica.

La fermentación alcohólica es realizada durante 10-12 días en depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada entre 26-28°C, con controles automáticos de remontados, para conseguir una buena extracción de los compuestos polifenólicos y del color. Una vez terminada la elaboración y tras permanecer unos meses en depósito, continua el proceso de maduración con un periodo de seis meses en bodega de roble americano y francés.

Posee un intenso color rubí con ribetes granates y en aromas tiene un predominio de fruta negra con toques de cereza, mora y arándanos de buena intensidad. Su paso por bodega le aporta más complejidad, con aromas balsámicos tipo toffe y vainilla algo especiados.

En boca es frutal y sabroso con toques minerales y tostados aportados por la bodega. Es un vino muy redondo con taninos maduros y buena concentración.

El final es largo y muy agradable, destaca la frutuosidad y la buena integración de los aromas de bodega.

En cuanto a su maridaje culinario, recomendamos su consumo acompañando a entrantes de jamón y todo tipo de quesos, pero especialmente es bueno con carnes blancas, rojas y caza de pluma.

Tempranillo



CAJA 6 BOTELLAS

COD. BARRAS BOT.	8423513004556
COD. BARRAS CAJA	28423513004550
PESO	7,34 kg.
CAJAS POR PALET	105
CAPAS POR PALET	5
CAJAS POR CAPA	21
EUROPALET HOM.	770,70 kg.