



CABALLERO MENDOZA

ROBLE

DATOS COMERCIALES

BODEGA: FERNANDEZ DE ARCAYA S.L.
ENVASADO EN: LA HORRA (Burgos) España
TELÉFONO EXPORTACION: +34 948 640 811

WEB: www.fernandezdearcaya.com
MAIL: export@fernandezdearcaya.com

DENOMINACIÓN DE ORIGEN Ribera de Duero
REGISTRO SANITARIO: 30.08487/BU
REGISTRO EMBOTELLADOR: 8.199/BU

METODO ELABORACION

VARIEDADES DE UVA: 100% Tempranillo.
TIEMPO DE CRIANZA: Cuatro Meses en Barricas de Roble.
GRADO ALCOHOLICO: 14,00%
TAPON DE CORCHO: Corcho Natural Calidad Extra, de 44 mm de largo, 24 mm. de diámetro, marcado a fuego.

FICHA DE CATA

Color rojo picota con ribete cardinaliceo, con bonita lagrima transparente. En nariz el vino es una explosión aromática, con aromas intensos y francos a fruta roja y negra del bosque, arándanos, frambuesa, picotas, con una sensación láctea, y especiados, como granos de café. En boca se muestra redondo y armoniosos, recordando toda esa fruta roja y negra, con buena acidez, y larga persistencia, fino retronasal, donde volvemos a recordar esa fruta roja y negra

MARIDAJE

Carnes Rojas, Todo tipo de Caza, Guisos de Carne, Embutidos Curados, Pescados, Quesos de Oveja, Aves.