



TORREDEROS
BODEGAS y VIÑEDOS

TORREDEROS

Reserva

DATOS TÉCNICOS

D.O: Ribera del Duero

Variedad: 100% Tempranillo

Elaboración: criofermentación pre-fermentativa en drío de la uva, fermentación alcohólica, fermentación maloláctica, crianza en barrica de roble francés y americano durante 18 meses, embotellado y reposo de 18 meses previos a su salida al mercado.

Barrica: 80% roble francés, 20% roble americano.

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 14,5% Vol.

Acidez total: 4,5g/l ácido tartártico.

pH: 3.86.

Acidez volátil: 0,65 g/l ácido acético.

SO2 total: 55 mg/l.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 14 - 16°C

Maridaje: pescados azules, carnes blancas y rojas, caza, platos elaborados y el típico cordero lechal de la zona de este vino, especialmente cocinado a la brasa y asado.



D' CANTAVINOS S.L