



TORREDEROS
BODEGAS y VIÑEDOS



TORREDEROS

Roble

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 5 meses, embotellado y reposo de 3 meses previos a su salida al mercado.

Barrica: 50% roble francés, 50% roble americano.

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 14,5% Vol.

Acidez total: 4,9g/l ácido tartártico

pH: 3.89.

Acidez volátil: 0,45 g/l ácido acético.

SO2 total: 45 mg/l.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 14 - 16°C

Maridaje: carnes blancas, pescados azules, y el típico cordero lechal de la zona de este vino, especialmene concinado a la brasa y asado.



D' CANTAVINOS S.L.