



EL HACEDOR MONTEVANNOS ROBLE

D.O. Ribera del Duero, España

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Vino Tinto.

Variedades: 95% Tempranillo, 5% Merlot.

Alcohol: 13,9%.

Elaboración: El vino reposó en depósito, durante tres meses antes de su trasiego a barricas de roble americano (25%) y francés (75%), – nuevas, y de segundo y tercer año – donde permaneció, durante un plazo de seis meses.

Capacidad de Guarda: 4 años.

Temperatura de Servicio: de 14 - 16º C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Destaca su intenso color rubí con matices violáceos, limpio y brillante. Encontramos una atractiva mezcla de aromas frutales como fresa, cereza roja y negra y ciruela negra junto con crema y roble, como sutiles aromas de vainilla, coco, café tostado y algunas especias. Tiene a su paso, un trago frutal y fresco, con buen cuerpo que integra aromas, taninos dulces y alcohol de forma equilibrada con una acidez fresca. Es persistente y marcado por el estilo de los vinos modernos.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar platos de carne no condimentado, tapas, atún sellado, pastas.

BODEGAS EL HACEDOR

Bodegas El Hacedor nace de la pasión de nuestro equipo por el mundo del vino, para crear vinos singulares de la máxima calidad, diferenciados y sostenibles, avalados por un equipo profesional con más de 25 años de experiencia.