

Vaquos Roble

Vaquos - D.O. Ribera del Duero

Variedades

Tempranillo

Elaboración

Con Tinta Fina de cepas de más de 35 años, la vendimia y su selección se realizan manualmente. Posteriormente, se maceran a temperatura controlada de 23°C durante 21 días y, a continuación, permanecen cuatro meses en barricas de roble americano y francés.

Temperatura de servicio: 18°C

Aspecto

Rojo picota intenso, limpio y brillante, con ribetes violeta.

Aroma

En nariz es complejo y amplio. Los aromas frutales -frutas rojas frescas- y de regaliz se complementan con matices de vainilla y especias. Muy persistente.

Gusto

En boca, es suave, bien estructurado y ofrece un agradable equilibrio entre la fruta y las notas de crianza.

Maridaje

Capón y Pularda, Cocidos y otros platos de cuchara, Codorniz y perdiz, Conejo y liebre, Embutidos curados, Entrecot, Chuletón y Solomillo, Jamón curado, Pato, Pollo asado al horno, Pollo en salsa, Quesos azules

