

THÉMERA

www.vinosthemera.com



Roble Tinto D.O. Ribera del Duero

Variedad de uva: Tempranillo 100%.

Viñedos: De Peñafiel (Valladolid).

Crianza: 8 meses en barricas de roble americano y francés.

Características: Vendimia manual en cajas de 18 kg • Mesa de selección
• Maceración y fermentación en depósitos de 12.000 kg.

Color: Rojo picota intenso con fondo violáceo.

Nariz: Compleja de frutos rojos sobre un fondo de fruta de hueso, melocotón y ciruela madura. Combinación de tostados de la madera con presencia de aromas torrefactos, café y caramelo de tofe.

Boca: Entrada intensa, gran carga aromática, tanino dulce y maduro con una sensación untuosa y pulida.

Temperatura de consumo: 15-17°C.