

Mesonero de Castilla Roble .75L

D.O. Ribera del Duero



Vista. Color picota púrpura, limpio y brillante.

Nariz. Aroma a zarzamoras, endrinas, junto con un agradable fondo frutal.

Boca. En boca tiene una buena expresión tánica y está equilibrado.



Viñedos plantados en laderas orientadas al sur, en terrenos de arenas arcilloso-calcareas formados en el sistema tradicional de poda en vaso.

Elaboración: Las fermentaciones alcohólicas y maloláctica se realizan en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Envejecimiento: Este vino ha permanecido 6 meses en barricas de roble americano en bodega subterránea del siglo XVI a una temperatura contante de 12°C.

Calificación de la cosecha por el C.R.D.O. Ribera del Duero: Muy Buena.

Varietal. 100% tempranillo

*Bodegas
Ismael Arroyo*

