

**ACÓN ROBLE:**

UN VINO FRUTAL, ESTRUCTURADO, CON FONDO de MADERA

Cosecha: 2016
D.O.: Ribera del Duero
Calificación: Muy buena

VIÑEDOS:

General: Selección de fincas en Castrillo de la Vega (Bu).
Altitud: 850 m.
Orientación: Noroeste – Sureste.
Suelo: Arcilloso con canto de río y calcáreo.
Varietades: 100 % Tinto Fino (Tempranillo).
Rendimiento: 28,00 hl/ha.

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Vendimia manual Seleccionada en cajas de 18 Kg
 Maceración prefermentativa en frío durante 48 h.
 Fermentación alcohólica controlada a 26º C y maceración posfermentativa de 12 - 15 días.
 Descubre por cata.
 Crianza durante 5 meses en Roble (grano fino): francés (40%), americano (30%) y centroeuropeo (30%).
 Fecha de Embotellado: Julio 2017.

PRODUCCIÓN:

60.000 botellas de 750 ml. / 600 botellas de 1500 ml

NOTA DE CATA:

Color: Rojo cereza con marcado ribete morado en capa fina.
Nariz: Fresco e intenso, con notas de mora y frambuesa y un fondo especiado con recuerdos de toffe, café y vainilla.
Boca: Potente, vivo y sabroso con notas golosas de fruta madura, acompañada de chocolate, regaliz y cacao.
Final: Envolverte y persistente.

ANÁLISIS:

Alcohol: 14,00 % Vol. **pH:** 3,79
Acidez total: 4,72 g/l **Extracto Seco:** 28 g/l

NOTA AL CONSUMIDOR:

Temperatura óptima de consumo: 15ºC - 16ºC.
Recomendado con: pasta, embutidos, aves de corral, lechazo y todo tipo de carnes asadas o la parrilla.
Potencial: 2 - 5 años.

Denominación de Origen
RIBERA DEL DUERO

Domicilio Social: C/. Miranda do Douro, 4 bajo • 09400 Aranda de Duero (Burgos)
 Tf: 947 50 92 92 • Fx: 947 50 85 86 • joseantoniocarrasco@abadiadeacon.com
 Bodega: Ctra. Hontangas, Km. 0,400 • 09391 Castrillo de la Vega • Burgos - España