



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



## CARRAMIMBRE ROBLE

BODEGAS CARRAMIMBRE

### Tipo

Tintos Roble

### Denominación de Origen

Ribera del Duero

### Formatos

3/8 l. - 24 Uds. por caja

3/4 l. - 12 Uds. por caja

1,5 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3029: 3/8

3020: 3/4

3024: 1,5 l.

### Producción

410.000 botellas.

### Términos

El Vallejo, La Calvarra, El Hoyo de Herrera.

### Variación

100% tempranillo.

### Elaboración

Elaborado con 95% de uva Tinta del País o Tinto Fino y 5% de Cabernet Sauvignon. A finales de Septiembre la uva es despalillada y llevada a depósitos de acero inoxidable donde el mosto realiza una primera fermentación alcohólica que dura entre 15 y 21 días a una temperatura de entre 25 y 28°C. Más tarde realiza la fermentación maloláctica y

finalmente el vino permanece entre 4 y 6 meses en barrica de roble americano.

### Grado alcohólico

14% vol.

### Notas de Cata

Rojo cereza picota con tonos muy violáceos. Muy potente, con tonos de fruta roja madura (moras, zarzamoras, frambuesas, etc). Mezclados con ligeros toques especiados, muy sutiles y muy sugestivos. Bien armado, equilibrado, sabroso. Se aprecian los taninos de su media crianza. Con buena persistencia. Y en el postgusto se vuelven a apreciar las frutas rojas con mucha fuerza.

### Maridaje

Carnes y embutidos.

### Premios

89 puntos Guía Peñín 2013.