



arroyo

TINTO ARROYO ROBLE

DATOS TÉCNICOS:

NOMBRE : TINTO ARROYO
DENOMINACION DE ORIGEN..... : Ribera del Duero
VARIEDAD DE UVA : 100 % Tinta del país, Tempranillo
ELABORACIÓN..... Fermentación de la uva seleccionada en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada.
Crianza.....De 4 a 6 meses en barricas de roble americano y francés, seguidos de 8 meses en botella antes de salir al mercado.

DATOS ANALÍTICOS:

ACIDEZ TOTAL : 4,55 g/l TH2
ACIDEZ VOLÁTIL : 0,58/l AcH
ANHIDR. SULFUROSO TOTAL : 63 mg/l SO2
ANHIDR. SULTUROSO LIBRE : 22 mg/l SO2
PH : 3,98
AZUCARES REDUCTORES : 1,4 g/l
GRADO ALCOHÓLICO : 13.5 %

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: Rojo picota intenso leves tonos cardenalicios en ribete de copa, de capa media alta, limpio, brillante y muy atractivo.

OLOR: Intensos aromas mezclados de frutas rojas muy maduras, casi confitadas fresas, frambuesas, arándanos y sobre todo moras con delicados tonos de pastelerías, lácticos y recuerdos de finísimas maderas que acaban en vainillas y canelas sobre todo. Leves recuerdos a toffes y cacao.

SABOR: La entrada es finísima con una máxima expresión en la que destacan fundamentalmente las moras y fresas muy maduras, dejándose abrir y llenando la boca de una forma muy estructurada. Sabores a especias, láctico y con el tanino muy redondo y suave. El justo toque de frutuosidad compotada con el punto exacto de maderas nobles.