



arroyo

TINTO ARROYO CRIANZA

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..... 16 meses en barricas de roble americano (60%) y francés (40%) seguidos de 3 meses en tinas de roble francés (20.000l. de capacidad) y otros 12 meses en botella antes de salir al mercado.

DATOS ANALÍTICOS:

ACIDEZ TOTAL : 4,76 g/l TH2
ACIDEZ VOLÁTIL : 0,58 g/l AcH
ANHIDR. SULFUROSO TOTAL : 85 mg/l SO2
ANHIDR. SULTUROSO LIBRE : 29 mg/l SO2
PH : 3,72
AZUCARES REDUCTORES : 1,51 g/l
GRADO ALCOHÓLICO : 13,5 %

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

FASE VISUAL: Rojo cereza intenso, de capa media alta. limpio y brillante. Muy glicérico.

FASE OLFATIVA: En nariz se muestra limpio y complejo, con aromas intensos de frutos rojos y negros muy maduros, con toques florales y lácteos sobre un fondo de maderas, balsámico y especiado junto con tonos de cacao y toffe.

FASE GUSTATIVA: En boca se muestra agradable, carnoso, equilibrado, con cuerpo, resurgiendo los aromas frutales y un toque de regaliz y minerales.

Puede acompañar perfectamente a platos de carnes rojas fuertes, aves de caza y quesos suaves.