



arroyo

TINTO ARROYO RESERVA

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..... 30 meses mínimo en barricas de roble americano y francés y más de 10 meses en botella antes de salir al mercado.

DATOS ANALÍTICOS:

ACIDEZ TOTAL : 3,60-5.55 g/l TH2
ACIDEZ VOLÁTIL : 0,63 g/l AcH
ANHIDR. SULFUROSO TOTAL : 59 mg/l SO2
ANHIDR. SULTUROSO LIBRE : 10 mg/l SO2
PH : 3,62
AZUCARES REDUCTORES : 1,81 g/l
GRADO ALCOHÓLICO : 14%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: Rojo picota intenso con fuertes ribete teja muy marcados, limpio y brillante.

OLOR: En nariz tonos de fruta compotada, cueros, tabacos suaves, torrefactos y cafés. Buen equilibrio entre fruta y madera.

SABOR: En boca el vino se muestra dócil, suave y equilibrado. Recuerdos balsámicos de pastelería, sabores de frutos rojos con leves toques de frutos secos como avellanas y almendras amargas en retrogusto.

Vino con estructura excelentemente pulida, llena la boca con un magnífico final. Puede acompañar a cualquier tipo de carnes y pescados debido a su delicada y fina estructura.

Sería aconsejable abrir la botella de 15 a 20 minutos antes de consumirla a una temperatura adecuada.