



## **TINTO ARROYO GRAN RESERVA**

### **DATOS TECNICOS:**

NOMBRE ..... : TINTO ARROYO  
DENOMINACION DE ORIGEN..... : Ribera del Duero  
VARIEDAD DE UVA ..... : 100 % Tinta del país  
ELABORACIÓN.....: Fermentación de la uva cuidadosamente seleccionada en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada.  
CRIANZA ..... : 24 meses mínimo en barricas de roble americano y francés y otros 36 meses de crianza en botella en nuestra nave subterránea antes de salir al mercado.

### **DATOS ANALITICOS:**

ACIDEZ TOTAL ..... : 5,27 g/l TH2  
ACIDEZ VOLATIL ..... : 0,57/l AcH  
ANHIDR. SULFUROSO TOTAL ..... : 79 mg/l SO2  
ANHIDR. SULTUROSO LIBRE ..... : 13 mg/l SO2  
PH ..... : 3,59  
AZUCARES REDUCTORES ..... : 1,7 g/l  
GRADO ALCOHOLICO ..... : 13.5 %

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS**

**FASE VISUAL:** Rojo bordeaux intenso profundo con una capa media alta. Tonos ladrillo-teja en ribete, limpio con un buen lagrimeo.

**FASE OLFATIVA:** Recuerdos de frutos negros y rojos muy maduros, casi confitados, olores a humo, tabaco, toffes, cacao con ciertas especies bien remarcadas como la canela y vainilla, sotobosque y un ligero y agradable tono de cueros limpios.

**FASE GUSTATIVA:** La entrada es aterciopelada, glicérica pero muy expresiva, se abre dando sabores que recuerdan a vendimia (frutas negras como la mora y fresones). Con el tono justo de maderas muy finas y bien integradas, sabores a pastelería con recuerdos de canelas y cominos, una buena acidez acompaña al conjunto. Al final recuerdos de laurel, leves minerales con taninos ya maduros. En retronasal aparecen agradables recuerdos de almendras amargas. Necesario airear o abrir como mínimo 20 minutos antes de consumir.