

Finca Feroes

Roble



DO | Ribera del Duero

CRIANZA | 4 meses en roble americano

UVA | Tempranillo

ALCOHOL | 14,5%

Nota de cata

Vino de intenso color rojo cereza picota madura con reflejos violetas, de capa alta. En nariz es contundente y sutil, con notas marcadas de fruta negra madura y con las típicas notas de vainilla de los riberas y un delicado fondo especiado. En boca es complejo y estructurado, redondo, armónico, podemos encontrar taninos suaves y maduros, fruta roja concentrada y notas balsámicas, gran posgusto.

Maridaje

Perfecto con carnes rojas o guisos, patés elaborados y distintos quesos curados.

Logística

6 botellas por caja - 100 cajas por palet
7,5 kg peso total de la caja