

- HEREDAD DE -  
**PEÑALOSA**  
TINTO ROBLE



**TINTO ROBLE RIBERA DEL DUERO  
(4 MESES BARRICA)**

**TIPO DE UVA:** 100% Tempranillo

**COLOR:** Rojo rubí brillante, muy limpio.

**OLOR:** Aromas frutales y complejos bien integrados con maderas nobles nuevas, frutos rojos maduros como la cereza y moras. Tostados y tabacos hacen de la nariz una compleja armonía.

**SABOR:** Franco en boca con unos taninos muy maduros que adivinan un gran potencial, se recibe con un buen ataque, amplio y sabroso dejando recuerdo de un paso suave y carnoso. En retronasal es amplio y largo.

**CONSUMO:** Temperatura óptima de 17° C a 20° C.



**OAKED YOUNG RED WINE  
RIBERA DEL DUERO  
(4 MONTHS OAK)**

**GRAPE VARIETY:** 100% Tempranillo

**COLOR:** Bright ruby red, very clean.

**NOSE:** Fruity aromas and well-balanced new noble wood complexities, ripe red fruits likes cherries and mulberries. Toast and tobacco make the aroma a round harmony.

**MOUTH:** Very few mature tannins on the palate that guess great potential. Good ample and pleasant attack that leaves a smooth and fleshy aftertaste. Lingering finish.

**TEMPERATURE FOR CONSUMPTION:** The ideal serving temperature is from 17° C to 20° C.



**JUNGER FASSGEREIFTER  
ROTWEIN RIBERA DEL DUERO  
(4 MONATE FASSGEREIFT)**

**REBSORTE:** 100% Tempranillo

**FARBE:** Brillantes, mitteldichtes Rubinrot mit ziegeltonigem Rand.

**NASE:** Komplex mit Noten reifer, roter und blauschwarzer Früchte wie Kirschen und Brombeeren, dazu gut eingebundene Holzklänge neuer Barrique von Toast und Tabak.

**MUND:** Offen, angenehm geschmackvoll, weich, auch fleischig, ausgewogen mit reifen Tanninen, retronasal wieder die Aromen der Nase, mit Potenzial und Tiefe. Vielschichtiger, langer Abgang.

**EMPFEHLUNG:** Optimale Trinktemperatur 17 bis 20° C.

REF.  
572