



MARQUES D SORIA



Marqués de Soria Roble

UVA:

100% Tempranillo.

ASPECTO:

Capa profunda de tono picota rodeada de menisco violáceo y una gruesa y lenta lágrima.

AROMAS:

Aromas francos y potentes. Frutos rojos (grosellas, frambuesas, cerezas) se entremezclan con notas a yogurt, cítricas (pomelo) y suavemente especiadas (pimienta negra). Durante su evolución en copa aparece melocotón, flores y notas compotadas. El paso por madera le aporta unos finos aromas torrefactados (toffe, moka), y un sutil avellanado.

BOCA:

Redondo en boca, perfectamente ensamblado con la madera. De tanino dulce, postgusto intenso y retronasal rica en aromas, con una duradera persistencia en boca. Un gran Tinto de la zona de Pesquera de Duero, en óptimas condiciones de consumo.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

16°-20° C.

GASTRONOMÍA:

Perfecto para degustar solo o acompañado con todo tipo de carnes, patés y embutidos.

ELABORADO Y EMBOTELLADO POR:

Bodegas de los Ríos Prieto, S.L. - Pesquera de Duero - Valladolid - España
R.E.N. 8202/VA