



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Ribera del Duero



VARIEDADES
Tempranillo



CRIANZA
6 meses en bodega de roble



TEMPERATURA DE CONSUMO
14°C



GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13,5% Vol



PRESENTACIÓN
Botella de 75cl. y 1.5 L



6 MESES
TUDANCA
ROBLE16

Nuestro Tudanca Roble es un vino que nace en Pagos de la Nava, en el corazón de la Ribera del Duero.

Esta añada se elaboró con uvas de la variedad tempranillo, procedentes de los viñedos que la familia posee en la Horra y Gumiel de Mercado. Tras un periodo de 6 meses e el mejor roble americano de la bodega, esta 2016 nos muestra un bonito e intenso color rojo con destellos granate. La nariz presenta notas especiadas, frutas negras maduras y rojas como las ciruelas, las moras de zarza, las frambuesas y el casís.

En el paladar entra con suavidad, se desplaza con firmeza, amplitud y resulta sabroso, maduro y equilibrado. Un tinto pleno de fruta, especias dulces y muy buena acidez.

Tomado a unos 14 grados de temperatura, encontrara la mejor alianza con, los platos de consumo diario, legumbres, cocidos, asados de cordero o cochinillo, chuletillas de lechal, embutidos como la morcilla de arroz. No desmerece con recetas de bacalao o quesos de oveja y vaca de no mucha curación

Jesús Flores Téllez: Enólogo, Director del Aula Española del Vino y Premio Nacional de Gastronomía.