

FAMILIA
CHAVARRI

EST. 1882

TIERRAS DE LA REINA ROBLE

JUVENTUD,
CARÁCTER Y
AMPLITUD EN BOCA

D.O. RIBERA DEL DUERO

VARIEDAD:	100% Tempranillo
VINIFICACIÓN:	Uva procedente de nuestros propios viñedos en San Martín de Rubiales y vendimiada en la primera quincena de Octubre en su punto óptimo de madurez. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 25°C con una maceración previa de 3 días a 12°C con el objetivo de extraer todo su potencial y expresión varietal.
CRIANZA:	Este vino es envejecido en barricas de roble americano durante 6 meses y 6 meses en botella hasta su comercialización.
SITUACIÓN:	Ribera del Duero
MUNICIPIO:	San Martín de Rubiales
ALTITUD:	750 m
EDAD DEL VIÑEDO:	20 años
CONDUCCIÓN:	Espaldera doble cordón Royat
DENSIDAD:	3.200 cepas
SUELO:	Aluvial
LLUVIA/AÑO:	400 mm

ASPECTO:

De bello color rojo cereza intenso que expresa juventud.

AROMA:

Aromas varietales característicos del tempranillo de Ribera del Duero que recuerdan a frutos rojos y negros como fresas y moras. Destacan expresivas notas de regaliz negro.

BOCA:

Boca redonda, taninos que le aportan estructura y potencia. Vino amplio, sedoso y con largo postgusto.

TEMPERATURA:

Servir a 14°C

