

Septiembre

ROBLE 2017

INTRODUCCIÓN. Rigurosa selección de uvas de la variedad Tempranillo procedente de los viñedos anexas a la bodega en el término de La Aguilera (Burgos).

ELABORACIÓN. Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 10 días y después continua en maceración en el mismo depósito otros 12 días aproximadamente. La fermentación maloláctica también se realiza en depósitos de inoxidable.

CRIANZA. Una vez acaba la fermentación maloláctica el vino envejece en nuestras galerías en barricas de roble (francés 50% y americano 50%.) durante 6 meses.

CATA. Septiembre Roble es un vino con un color rojo cereza picota con tonos violáceos en el ribete. Aroma intenso. Sobresale la fruta roja y negra (mora, grosella, zarzamora) muy madura, bien ensamblada con unos toques especiados (canela, vainilla), toques balsámicos (mentolados y eucapilto) y algo de torrefacto. La entrada en boca es amplia, agradable y sabrosa.

Temperatura de servicio : 16 - 18 °C

INTRODUCTION. Rigorously selected from the Tempranillo variety grape coming from the vineyards alongside the wine cellar at the end of La Aguilera (Burgos).

PRODUCTION. This wine is fermented in stainless steel tanks for 10 days and then allowed to marinate a further 12 days approximately in the same recipients. The malolactic fermentation is also realized in stainless steel tanks.

AGING. Once the final fermentation is complete the wine is aged in our galleries in oak casks (50% French and 50% American) for 6 months.

TASTING. Septiembre Roble is a wine of intense red cherry colour with touches of purple. Outstanding red and black fruit scents; especially blackberry and currants. Very spiced flavour with balsamic shades. It is generous in the mouth. Full bodied. Tastes of crystallized fruits combined with an elegant and fine wood touch.

Serving temperature: 16-18 degrees c.



C/San Gregorio,2
09400 - Aranda de Duero (Burgos - ESPAÑA)
Tel/Fax: +34 947 545 419 - info@uvaguilera.com
www.uvaguilera.com

RI
BE
RA
DEL
DUERO