

Palomero

nueva era
CRIANZA



INTRODUCCIÓN. Selección de uvas de la variedad Tempranillo 100% procedente de las viñas de la bodega en el término de La Aguilera (Burgos). La edad media de las cepas es de unos 25 años, plantadas con espaldera.

ELABORACIÓN. Maceración de unos 20 días aproximadamente a temperatura controlada. La fermentación maloláctica se desarrolla en depósito de acero inoxidable.

CRIANZA. El vino envejeció durante 15 meses en barricas seminuevas de roble, 70% francés y 30% americano.

CATA. Palomero Nueva Era - Crianza, es un vino potente, de color rojo intenso, presenta una nariz equilibrada con bastante presencia de aromas frutales en equilibrio con los matices aportados por la buena madera. Ya en boca apreciamos redondez, suavidad y elegante paso, así como su gran persistencia.

Temperatura de servicio: 16-18° C.

INTRODUCTION. A selection of the Tempranillo grape 100% proceeding from the vineyards of the wine cellar of La Aguilera (Burgos). The middle age for these stocks is about 25 years.

PRODUCTION. Marinating for some 20 days under temperature control. The malolactic fermentation is developed in stainless steel tanks.

AGING. The wine is encased for 15 months in semi-new oak casks (70% French and 30% American).

TASTING. Palomero New Era - crianza. Potent and intense red wine, presents to the nose an equilibrium of abundant fruit aromas in balance with a subtle contribution of rich oak. Once in the palate its roundness, softness and elegance; is persistent.

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

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA
DEL
DUERO