

2014

Crianza Aged in Oak red wine



ARCO de  
CURIEL  
BODEGAS Y VIÑEDOS

BODEGAS ARCO DE CURIEL, S.L.  
Calvario, s/n 47316 Curiel de Duero Valladolid (SPAIN)  
Tel.: +34 983 880 481 Fax: +34 983 881 766  
info@arcocuriel.com www.arcocuriel.com

ARCO  
DE CURIEL  
CRIANZA 2014

## NOTA DE CATA | TASTING NOTES

Color rojo picota, con ribete rubí.

De nariz fresca, amplia y elegante, con notas de frutos rojos y negros, como el fresón, la mora y la cereza, que se fusionan con las fragancias del terroir: Los aromas a caramelo de toffee, regaliz, hoja de tabaco y cacao, se funden sobre un agradable fondo mentolado.

Carnoso, con un peso de fruta intenso, sabroso, redondo y complejo, en retronasal aparecen notas mentoladas. Unos armónicos taninos le auguran una larga estancia en botella.

*This wine is a deep and intense cherry red with violet hues.*

*On the nose is fresh, wide and elegant with notes of red and black fruits, like the strawberry, blackberry and cherry, that blend with the fragrances of the terroir. The aromas of toffee candy, licorice, cocoa and tobacco leaf, merge on a pleasant minty background.*

*This elegant and well-balanced wine is deeply flavoured, well-rounded on the palate and complex, menthol notes appear aftertaste. A harmonic tannins augur a long stay in the bottle.*

### VARIEDAD | GRAPE

100% Tempranillo  
100% Tempranillo grapes

### COSECHA | YEAR

2014

### GRADO ALCOHOLICO | ALCOHOL

14 % Vol

### FERMENTACION | FERMENTATION

26° C, con 18 días de maceración  
26°C, and maceration during 18 days

### ENVEJECIMIENTO | AGEING

15 meses en barricas de roble francés + 6 meses en botella  
During 15 months in french oak barrels + 6 months into a bottle

### SERVICIO | SERVER

16 - 18°C. Se recomienda decantar.  
60.8 - 64.4 °F. We recommend decanting.

### MARIDAJE | FOOD MATCH

Todo tipo de carnes, platos de cuchara, embutidos y quesos  
Red meats, invernial plates, sausages and cheese

RI  
BE  
RA  
DUERO

