

2014

Joven Roble Young aged Oak 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

A R C O
D E C U R I E L
NEPTIS 2014

NOTA DE CATA | TASTING NOTES

Color rojo rubí con ribete cardenalicio.

Nariz intensa, con abundantes notas de frutas del bosque en las cuales predominan los arándanos, grosellas y frambuesas, con cerezas en sazón que le confieren cierta seriedad, bien ensambladas con las notas de toffee, sándalo y frutos secos tostados.

Ligero y atractivo toque floral de violeta y lavanda, con sutiles matices especiados como la nuez moscada y pimienta blanca.

En boca se muestra amplio y caroso, una elegante armonía de taninos dulces y cremosos, que le convierten en un vino redondo, amplio y sabroso.

Ruby color with edging cardinal.

Intense nose with abundant notes of forest fruits where blueberries, currants and raspberries predominate with cherries in season which give it some seriousness, well assembled with notes of toffee, sandalwood and roasted nuts.

Light and attractive floral touch of violet and lavender, with subtle spicy nuances like nutmeg and White pepper.

On the palate it shows ample and fleshy, an elegant harmony of sweet and creamy tannins that turn it into a wine round, ample and tasty

VARIEDAD | GRAPE

100% Tempranillo
100% Tempranillo grapes

COSECHA | YEAR

2014

GRADO ALCOHOLICO | ALCOHOL

14 % Vol

FERMENTACION | FERMENTATION

27° C, con 3 días de maceración prefermentativa en frío
27°C, with cool soaking before fermentation during 3 days

ENVEJECIMIENTO | AGEING

9 meses en barricas de roble francés + 6 meses en botella
During 9 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

Pescados azules, embutidos ibéricos y todo tipo de carnes
Blue fish, Iberian sausages and all kind of meats

RIBERA
DUERO

