

2015

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

ARCO
DE CURIEL
ROBLE 2015

NOTA DE CATA | TASTING NOTES

Color rojo cereza con ribete violáceo.

Sorprendente nariz con expresivas notas de frutas rojas silvestres, frambuesa, grosella y guindas, propias de su juventud, a la par que toques de mermelada de cerezas; donde el carácter dulce de la fruta confitada se funde con una delicada madera aportando caramelo de toffee, frutos secos y regaliz.

Es carnoso, sabroso y amable al paladar; con un elegante equilibrio de taninos dulces y buena acidez que le proporcionan frescura y un final de mermelada de frutas rojas.

Cherry red colour with a violet edge.

Surprisingly expressive nose with notes of wild berries, raspberries, currants and cherries, typical of his youth on par with touches of cherry jam; where sweet character of candied fruit blends with wood providing a delicate toffee, dried fruit and licorice. Full flavored, well balanced, fresh and extremely pleasant on the palate, with elegant smoky and toasted hints from the oak, alongside ripe red jammy fruits in the finish.

VARIEDAD | GRAPE

100% Tempranillo
100% Tempranillo grapes

COSECHA | YEAR

2015

GRADO ALCOHOLICO | ALCOHOL

13,5 % Vol

FERMENTACION | FERMENTATION

Durante 12 días a 25°C con 4 días de maceración prefermentativa en frío
During 12 days at 25°C with cool soaking before fermentation during 4 days

ENVEJECIMIENTO | AGEING

5 meses en bodega de roble francés
5 months in French oak barrels

SERVICIO | SERVER

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

MARIDAJE | FOOD MATCH

Todo tipo de carnes, pasta y arroces de mar y montaña.
All type of meat, italian pasta, sea and mountain rices.

RIBERA
DEL
DUERO

