

# VALDRINAL ENTREGA ROBLE

*La imagen representa una vida entera dedicada a trabajar la tierra para sacar lo mejor de ella.  
Tierras pobres que hacen que las viñas den un fruto extraordinario: nuestra uva Tempranillo.  
Las manos del abuelo de David Cuéllar representan Valdrinal Entrega Roble.*

Vino elaborado con uvas de la variedad Tinta Fina con un paso por barricas de roble francés de 6 meses. Atractivo color rojo cereza picota madura con ribete granate. Nariz fragante y compleja en la que destacan notas especiadas, junto a recuerdos de frutas negras maduras. En boca resulta redondo y muy equilibrado, con un tanino noble, pulido y muy frutal que le dota de un excelente paso por boca.

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero

## VARIEDAD DE UVA

Tinta Fina 100%

## TIPO DE BARRICA

Roble francés

## CLIMA DE LA ZONA

Mediterráneo frío con acusada continentalidad y notable déficit hídrico

## EDAD MEDIA DEL VIÑEDO

30 años

## TEMPERATURA DE CONSUMO

14/16°C

## ENÓLOGO

Isaac Fernández Montaña

## ENVEJECIMIENTO EN BARRICA

6 meses

## GRADO ALCOHÓLICO

13,5%

## PH

3.52

## ACIDEZ TOTAL

4.59 g/l

## ACIDEZ VOLÁTIL

0.81 g/l

## PRODUCCIÓN

65.000 botellas de 0.75 litros

