

Кото де Калеруега Робле

Coto de Caleruega Roble

Произход

Държава	Испания
Винен регион	Рибера дел Дуеро
Винарна	Кото де Калеруега

Технически данни

Сортов състав	Темпранийо
Виг	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк
Винификация	Мацерация при ниски температури; ферментация в малки съдове от неръждаема стомана; малолактична ферментация в същите съдове.
Отлежаване	Минимум 3 месеца в 225-литрови дъбови бъчви.

Описание

Накратко	Това вино е създадено за да бъде свежо и достъпно, с мацерация при ниска температура, за да се запази свежестта и жизнеността на плода.
Дегустационни бележки	Черешово-червен цвят. На нос: зрели горски плодове, теменужки и сладки подправки. Заоблено тяло и дълъг финал.
Съчетание с храна	Предястия, риба, ориз, бели меса или меса на грил.

Бележки

