

Palomero

INTRODUCCIÓN. Selección de uvas de la variedad Tempranillo 100% procedente de cepas viejas de más de 70 años, plantadas en vaso en el pago de La Nava en el término de La Horra (Burgos).

ELABORACIÓN. Maceración larga de 28 días prolongándose incluso unos días más después del fin de la fermentación alcohólica, que se desarrolla a temperatura controlada. Fermentación maloláctica en barrica de roble francés.

CRIANZA. 30 meses en barrica nueva de roble francés. Barricas: Radoux Blend, Seguin Moreau.

CATA. Palomero es concentrado, de intensa capa, presenta en nariz un perfecto equilibrio entre fruta y roble que le hacen amplio, complejo y persistente a la vez que suave y muy elegante en la boca.

Temperatura de servicio: 16-18° C.

INTRODUCTION. A selection of the Tempranillo grape proceeding 100% from the old stock of over seventy years old, in the Pago of the Nava-La Horra (Burgos).

PRODUCTION. Marinating for a long 28 days and prolonged further for a few more days at the end of the alcoholic fermentation, when the development has a temperature control. Malolactic fermentation takes place in French oak casks.

AGING. 30 months in new casks made of French oak. Casks: Radoux Blend, Seguin Moreau.

TASTING. Palomero is concentrated to a high level, presenting to the nose an equilibrium of fruit and oak in great quantity, complex and persistent while at the same time soft and very elegant in the palate.

Serving temperature: 16-18 degrees c.



C/San Gregorio,2
09400 - Aranda de Duero (Burgos - ESPAÑA)
Tel/Fax: +34 947 545 419 - info@uvaguilera.com
www.uvaguilera.com

RI
BE
RA
DEL
DUERO
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN