NUEVA ERA PALOMERO

2024



fruta roja
roble elegante
viñedo joven
equilibrio
expresión
suavidad
mineral

Ficha de cata

TIPO DE VINO	***Tinto crianza***
DENOMINACIÓN	***D.O. Ribera del Duero***
VARIEDAD DE UVAS	***Tempranillo 100%***
VIÑEDO	***La Aguilera · ~25 años · Espaldera · Burgos***
GRADUACIÓN	***13,5% vol.***
CRIANZA	***15 meses en barrica (70% roble francés / 30% americano)***
BARRICA	***Roble francés y americano***
ELABORACIÓN	***Maceración a T. controlada***
FORMATO	***750 ml***
TEMPERATURA	***16 – 18 °C***

COLOR
Rojo cereza brillante, con reflejos rubí y capa media-alta que refleja la juventud y frescura del viñedo.

AROMA
Expresivo y fresco. Predominan aromas de fruta roja madura con notas de roble bien integradas, toques de especias y un carácter floral delicado.

BOCA
Equilibrado, amable y accesible. Taninos suaves y bien integrados, con estructura elegante y acidez fresca que aporta vivacidad y persistencia media.

ELABORACIÓN
Uvas de La Aguilera con cepas de ~25 años en espaldera. Maceración a temperatura controlada y crianza de 15 meses en roble francés y americano para lograr un vino expresivo y de carácter accesible.

Nueva Era Palomero es la apuesta más contemporánea de la bodega. Un Ribera del Duero de carácter expresivo, elaborado con viñedos de 25 años y criado 15 meses en roble, que combina frescura y estructura en un equilibrio perfecto para disfrutar hoy y mañana.

UVAGUILERA

Uvaguilera
D.O. Ribera del Duero
C/ San Gregorio, 2 · 09400 Aranda de Duero
Burgos · España
T +34 947 545 419 · www.uvaguilera.com