PALOMERO

2020



fruta madura
roble francés
cepas viejas
intensidad
elegancia
persistencia
mineral

Ficha de cata

TIPO DE VINO	***Tinto Alta Selección***
DENOMINACIÓN	***D.O. Ribera del Duero***
VARIEDAD DE UVAS	***Tempranillo 100%***
VIÑEDO	***Cepas viejas >70 años***
GRADUACIÓN	***14% vol.***
CRIANZA	***20 meses en barrica nueva de roble francés***
BARRICA	***Radoux Blend y Seguin Moreau***
ELABORACIÓN	***Maceración 20 días · F.M. en barrica · T. controlada***
FORMATO	***750 ml***
TEMPERATURA	***16 – 18 ˚C***

COLOR
Rojo intenso, profundo y elegante, propio de un Ribera del Duero de larga crianza y gran concentración.

AROMA
Amplio, complejo y persistente. Destacan los aromas de fruta madura y notas de roble francés, integradas con equilibrio y finura.

BOCA
Concentrado, amplio y estructurado, con una textura suave, elegante y persistente. El equilibrio entre fruta y madera aporta profundidad, complejidad y una sensación final refinada.

ELABORACIÓN
Maceración larga de 20 días, prolongándose algunos días más tras finalizar la fermentación alcohólica, desarrollada a temperatura controlada. Fermentación maloláctica en barrica de roble francés Radoux Blend y Seguin Moreau.

Un Ribera del Duero de gran carácter, elaborado a partir de viñas viejas de Tempranillo y criado durante 20 meses en barrica nueva de roble francés. Palomero combina intensidad, elegancia y persistencia: un vino que transmite prestigio, origen y sofisticación.

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