SEPTIEMBRE ROBLE

2024



fruta fresca
roble suave
accesibilidad
vivacidad
redondez
expresión
terroir

Ficha de cata

TIPO DE VINO	***Tinto roble***
DENOMINACIÓN	***D.O. Ribera del Duero***
VARIEDAD DE UVAS	***Tempranillo 100%***
VIÑEDO	***La Aguilera · Burgos***
GRADUACIÓN	***13,5% vol.***
CRIANZA	***4 meses en barrica (50% roble francés / 50% americano)***
BARRICA	***Roble francés y americano***
ELABORACIÓN	***Maceración a T. controlada · Paso breve por barrica***
FORMATO	***750 ml***
TEMPERATURA	***14 – 16 °C***

COLOR
Rojo cereza brillante de capa media, joven y expresivo, con reflejos violáceos que revelan su frescura.

AROMA
Fresco y afrutado. Notas de fruta roja y negra en primer plano con un toque de vainilla y madera bien integrada tras su breve paso por barrica.

BOCA
Redondo, amable y fácil de beber. Bien equilibrado, con taninos suaves, buena acidez y un final fresco y ligero que invita a seguir.

ELABORACIÓN
Uvas de Tempranillo de La Aguilera vendimiadas en septiembre. Maceración a temperatura controlada y 6 meses en barrica mixta de roble francés y americano que aporta suavidad sin perder expresión frutal.

Septiembre Roble nace del mes de la cosecha: la promesa hecha vino. Un Ribera del Duero de perfil accesible y carácter frutal, con un toque de roble que lo redondea sin perder frescura. El vino de cada día de Uvaguilera.

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