

# doble R



## **VARIETADES DE UVA:**

100% Tempranillo de viñedos de más de 60 años. Conducción en vaso. Vendimia manual.

## **ELABORACIÓN:**

Fermentación maloláctica y posterior crianza durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés (80%) y americano (20%)

## **GRADO ALCOHOLICO:**

Grado alcohólico 14,5 %

## **PRODUCCIÓN:**

4.000 botellas

## **CATA:**

### ***Fase visual:***

Capa alta, limpio, brillante. Color rojo picota intenso, con ribetes violetas.

### ***Fase olfativa:***

Intenso, complejo. Frutos negros muy maduros, especiados, torrefactos, acompañados de unos toques lácteos.

### ***Fase gustativa:***

Mucho cuerpo, bien estructurado y gran persistencia.

Se aconseja decantarlo antes de su consumo.



**BODEGA SAN MAMÉS**

Bodega San Mamés - Ctra. de Valladolid, S/N - 09315 FUENTECÉN (Burgos) - ESPAÑA  
Teléfono: +34 947 53 26 93 - Fax: +34 947 53 26 53 - comercial@bodegasanmames.com

www.bodegasanmames.com

