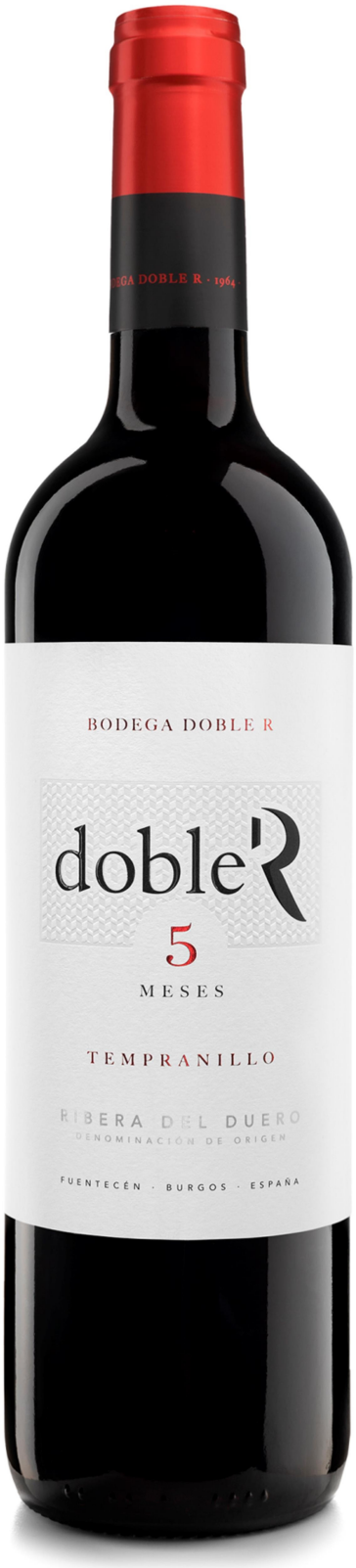
doble R
BODEGA

5 MESES
2024



Variedad de uva: 100 % Tempranillo procedente de viñedos con 15 a 25 años de edad.

Suelos franco-arcillosos a más de 800 m de altitud.

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con máximo 15.000 Kg de capacidad a temperatura controlada. Criomaceración prefermentativa.

Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable con máximo 15.000 L de capacidad a temperatura controlada.

Crianza 5 meses en barrica de roble francés y americano.

Crianza en botella de mínimo 4 meses.

Producción: 60.000 botellas.

Temperatura de servicio: 14-16 ºC

NOTA DE CATA:

A la vista, gama de colores rojos, con matices violáceos propios de su juventud. Capa media-alta y brillante.

Aromas a fruta roja golosa, con detalles suaves especiados (regaliz, pimienta negra) y vainillas procedentes de su crianza en barrica.

En boca tiene una entrada amable, con equilibrio y carnosidad. Tanino redondo y suave, bien integrado. Postgusto agradable, con ligeros matices de barrica. Protagonismo de la fruta.

Cosecha 2024: *Rendimiento, medio/bajo de la uva en viña. Con una helada muy localizada en zonas bajas en el mes de Mayo que no afectó a la gran mayoría del viñedo. Precipitaciones abundantes durante los meses de Enero a Abril, dando paso a un verano seco con temperaturas elevadas. Inicio de la vendimia el 27 de Septiembre.*

WWW.BODEGADOBLER.COM
comercial@bodegadobler.com

Ctra. Valladolid S/N
09315 Fuentecén (Burgos)
España

Tel. (+34) 947 53 26 93
RRSS: @bodegadobler

RIBERA DEL DUERO