

MARTÍN DUMAS

Martín Dumas Roble es un vino que aun conservando la frescura y la expresión de su juventud presenta sutiles notas de su paso por barrica. Posee además una estructura larga e interesante. Es el fruto de un cuidado trabajo en el campo como en bodega, basado en el respeto a la personalidad del terruño que es nuestro máximo objetivo.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Ribera del Duero.

VARIETADES

100% Tinta del País.

FECHA DE VENDIMIA

Finales de septiembre.

CRIANZA

El vino fue criado en barricas bordelesas de roble francés y americano durante 6 meses y reposó en botellero alcanzando así su grado óptimo de evolución.

NOTA DE CATA

Color: Rojo cereza con ribetes azulados. Aspecto limpio y brillante.

Aroma: De gran intensidad aromática, fruta roja (fresas) y aromas especiados procedentes de la madera. También aparecen notas minerales y mentoladas.

Boca: En la boca es un vino redondo con taninos suaves, fresco y de larga persistencia.

MARIDAJE

Acompañante perfecto para todos los tipos de carne, bien al grill o guisada. Buen compañero de quesos y carnes blancas.

Temperatura de servicio: entre 16-18° C.

ANÁLISIS

Grado alcohólico: 14,5% Vol.

