

# 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 bodega. 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.

