



## Aniago Roble Ribera

### ELABORACIÓN

Vendimia manual, fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable durante 12 días con continuos remontados. Tres meses en barrica nueva de roble.

### NOTAS DE CATA

- ❖ VISTA: Rojo cereza, brillante y limpio
- ❖ NARIZ: Notas de frutos rojos rodeados de vainilla, pimienta verde y endrinas.
- ❖ BOCA: Equilibrio perfecto entre frutas y madera. Elegante, vino y aterciopelado, intensa vía retronasal.

### MARIDAJE

Un vino muy versátil, encaja a la perfección cremas, sopas, carnes a la parrilla, asados, guisos y estofados de carne, embutido ibérico.

| VARIEDAD            | TEMPERATURA DE CONSUMO | GRADO ALCOHÓLICO |
|---------------------|------------------------|------------------|
| Tempranillo<br>100% | 15° C                  | 14,5% Vol.       |





## Aniago Roble Ribera

### WINE MAKING

Manual harvest, alcoholic fermentation in stainless steel tank for 12 days with continuous pumping over. Three months in new oak barrels.

### TESTING NOTES

- ❖ SIGHT: Cherry red, bright and clean
- ❖ NOSE: Notes of red fruits surrounded by vanilla, green pepper and sloes.
- ❖ MOUTH: Perfect balance between fruits and wood. Elegant, wine and velvety, intense retronasal.

### FOOD PAIRING

A very versatile wine, it goes perfectly with creams, soups, grilled meats, roasts, meat stews and stews, and Iberian sausages.

| VARIETY          | CONSUMPTION TEMPERATURE | ALCOHOL CONTENT |
|------------------|-------------------------|-----------------|
| 100% Tempranillo | 15° C                   | 14,5% Vol.      |

