



## BALANDRO

### ROBLE

#### D.O. RIBERA DEL DUERO

100% tinta del país.

6 meses en barrica francesa.

15.000 botellas.

Olivares de Duero (Valladolid).

Viñedos de cepas de 25 años.

Fruta fresca, integrada con una madera de calidad. Fino y elegante en el paso por boca. Ideal para guisos, carnes, asados...

**Alcohol:** 14 % Vol.

**Presentación:** 75 cl.

#### NOTAS DE CATA

"Definimos el color como el propio de su juventud, cereza intenso de intensidad media alta, en la nariz predominan los frutos rojos, la frescura y algunas aportaciones especiadas que le cede su paso breve por el roble francés, en la fase Gustativa **destaca la viveza y el carácter frutal** propia de la personalidad de los vinos con juventud de la Ribera del Duero.

Excelente combinación con la charcutería, con quesos semicurados, con pescados azules, con pescados en salsa, con carnes blancas, con setas y con las diferentes elaboraciones del bacalao".