

TRUS

VINOS DE FINCA



TRUS RESERVA D.O. RIBERA DEL DUERO

Variedad:

100% Tempranillo, tinta del país.

Reposo:

24 meses de Crianza en barricas de roble francés.

Grado Alcohólico:

14,5 %.

Temperatura de servicio:

15° C.

Notas de Cata:

Rojo cereza con tonalidades rubí. Capa alta, profundo y oscuro. Complejidad y sutileza. Fruta roja otoñal con especiados y salinos. Ciruelas, higos, avellanas y nuez. Redondo y equilibrado, muy sutil en el paso de boca, impregnando hasta el final. En boca sobresale la fruta negra madura, junto con avellana y nuez, desarrollándose balsámicos. Madera de gran calidad, equilibrada, que le dota de especiados, con un agradable final salino. Sabroso y pleno en todo el recorrido, permaneciendo largo tiempo en boca.

Maridaje:

Ideal para acompañar con Carnes asadas y caza.
Platillos mediterráneos.