



Servilio
bodegas

Servilio Roble

FICHA DE CATA

Tipo: Tinto joven madurado en barrica.

D.O.: Ribera del Duero.

Variedades: Tempranillo 100%.

Rendimiento viñedo: 5.000 Kg/ha.

Elaboración: Estrujado parcial de la uva, una vez despalillada. La pasta de vendimia se encuba en depósitos tronco-cónicos de acero inoxidable de 13000 L, donde tiene lugar una maceración pre-fermentativa en frío, durante 7-8 días, consiguiendo una notable extracción del color y de los aromas primarios, propios de la uva. La temperatura de fermentación es controlada a 26-27 °C y la maceración transcurre en aproximadamente 15 días. Al término de la fermentación malo-láctica, el vino evoluciona en una corta crianza de 5 meses en barricas de roble francés y americano. Por último, el vino se somete a una clarificación y filtración, como operaciones previas a su envasado.

Fase Visual: de aspecto limpio y brillante, color rojo picota intenso con irisaciones purpúreas.

Fase olfativa: Se percibe una complejidad aromática profunda, destacan aromas varietales de frutos negros del bosque como las moras y los arándanos, de frutos rojos como grosellas, además de finas notas florales (rosa roja y violeta); todos éstos, junto a los aromas lácteos de la fermentación, aparecen sobre un fondo de vainilla, aromas especiados (pimienta) y tostados, quedando perfectamente ensamblados.

Fase gustativa: Resulta sabroso y agradable al paladar. Dotado de una buena estructura tánica, se mantienen los aromas en el paso de boca y se percibe la armonía entre la fruta y la madera, para culminar con un final elegante.

Tª servicio: 16°C

Maridaje: Todo tipo de carnes, arroces y pasta.

