

CAMINO

O W N E R S

Special Selection

2018

ROBLE



Cosecha **Vintage**

2018 2018

Variedad **Grape variety**

100% Tempranillo Tinta Fina 100% Tempranillo Tinta Fina

Grado alcohólico **Alcohol content**

14% 14%

Localización **Location**

Viñas de Pesquera de Duero Vines of Pesquera de Duero

Crianza **Aging**

4 meses en roble francés 4 months in French Allier oak casks

Tipo de suelo **Soil type**

Textura franco arcillosa Sandy Loam soil

Temperatura óptima de consumo:
16-18°C

Best serving temperature:
16-18°C

De color rojo picota. Una explosión de fruta roja fresca. En nariz es fresco e intenso. Toques florales seguidos de sutiles aromas a fruta roja y lácteos que traen recuerdos a caramelo. Perfecto para cualquier ocasión. Recomendado con pastas, ensaladas, arroces, verduras, quesos, carnes blancas y pescados.

Cherry red color. An explosion of red fruit. Good intensity and freshness in the nose. Perfect for any social meeting or social gatherings. Recommended with pastas, rice, salads, cheese, vegetables, White meat and fish.

CONSEJO REGULADOR DE LA RIBERA DEL DUERO
RIBERA
DEL
DUERO

NEXUS[®]
BODEGAS

PESQUERA DE DUERO
VALLADOLID