Aprecie com moderação

Espanha | Tinto | Seco

Convento Oreja Roble D.O. Ribera del Duero 2023

750.00 ml SKU #30613

Uvas
Tempranillo

Ribera del Duero
Espanha

EAN	DUN	PACK

Sobre o vinho

Convento Oreja conta com 30 hectares de vinhedos de 35 anos de idade média. Se baseia na elaboração dos vinhos com as melhores parcelas dos vinhedos e nas enormes possibilidades da uva Tempranillo, que oferece vinhos ricos em corpo e cor, proporcionando tintos guardiões de aromas únicos, maduros, substanciosos, com o sabor da fruta temperada e surpreendentes taninos. Este Roble mostra-se no nariz intenso e fresco, com notas de frutas vermelhas como morango, groselha e framboesa, perfeitamente combinadas com madeira, toques de balsâmico, picantes e com aromas florais, é sutil e elegante. Na boca, saboroso e frutado. Muito bem armado, com resultado equilibrado e agradável.

Amadurecimento
4 meses em barricas de carvalho francês

16ºC
Temperatura de serviço

6 anos
Potencial de guarda

Olfativo

Frutas vermelhas com toques de madeira, toques balsâmicos, especiarias e aromas florais

Visual

Rubi claro com reflexos violáceos

Gustativo

Corpo médio para encorpado, equilibrado, frutado, taninos presentes, acidez média para alta que lhe confere bom frescor, final longo e agradável

Harmonização

Opte por pratos mais estruturados, carnes vermelhas assadas ou defumadas, molhos à base tomates, ou mais untuosos, com especiarias ou queijos. Dicas: picanha invertida no forno, polenta mole com ragu de linguiça, risoto ao funghi.