



FINCA DE CABILLA

RIBERA DEL DUERO ROBLE

Vino con una estancia mínima de 6 meses en barrica, procedente de viñedos situados en la prestigiosa Denominación de Origen Ribera del Duero.

Su cuidadosa crianza en barricas de roble americano y francés le confieren un carácter único y destacan su versatilidad en la mesa.

Variedad: 100% Tempranillo

Alcohol: 14,5%

NOTAS DE CATA

Vista: Presenta un atractivo color en tonos cereza que invita a disfrutar de su complejidad.

Nariz: Despliega aromas que combinan madera, vainilla, notas balsámicas, frutas maduras y un sutil toque de cafés tostados.

Boca: La entrada es agradable y estructurada, los taninos ofrecen una sensación de plenitud, culminando un

MARIDAJE Y SERVICIO

Temperatura de servicio: Servir entre 16°C y 18°C.

Maridaje: Este vino marida a la perfección con carnes rojas y guisos, realzando la experiencia gastronómica en cada bocado.