

# DUQUE DE ARCAS

## CRIANZA



Denominación de origen:  
UTIEL - REQUENA

Clima:  
CONTINENTAL CON  
INFLUENCIA MEDITERRÁNEA

Suelo:  
FRANCO - ARCILLOSO

Altitud:  
600 - 800 METROS

Edad de la viña:  
50 AÑOS

Tipo de agricultura:  
AGRICULTURA INTEGRADA

**Tipo de vino:** Tinto Crianza

**Var:** Bobal - Tempranillo - Cabernet Sauvignon

**Temperatura de consumo:** 12 a 14 °C

**Vista:** Aspecto limpio, con una tonalidad alta, de color rojo cereza intenso.

**Olfato:** Muy equilibrado, en el que tenemos frutas rojas silvestres, zarzamora, con tonos a matorral, conjugados con los tonos amelados y especiados del paso por roble francés y americano durante nueve meses.

**Gusto:** Entrada compleja, amable y aterciopelada, bien solapada con las notas de tanino dulce y los tonos amelados y de regaliz que hacen un final en boca amable y agradable.

**Postgusto:** Largo e intenso, persistiendo los sabores de la fruta madura y los taninos dulces del roble. Ideal para acompañar pescados, mariscos, arroces, embutidos, quesos y carnes.

**Observaciones:** Vino procedente de uvas Bobal, Tempranillo y Cabernet Sauvignon, especialmente seleccionadas de nuestras fincas El Parreño y Casa Garrido, de cepas de más de 25 años, pasando una crianza en barricas de roble francés y americano de nueve meses.