

DUQUE DE ARCAS

ROBLE



Denominación de origen:
UTIEL - REQUENA

Clima:
CONTINENTAL CON
INFLUENCIA MEDITERRÁNEA

Suelo:
FRANCO - ARCILLOSO

Altitud:
600 - 800 METROS

Edad de la viña:
25 - 30 AÑOS

Tipo de agricultura:
AGRICULTURA INTEGRADA

Tipo de vino: Tinto Madurado en Barrica
Variedades: Tempranillo - Cabernet Sauvignon
Temperatura de consumo: 10 a 12 °C

Vista: Limpio y brillante de color rojo rubí.

Olfato: Intensos aromas afrutados del Tempranillo combinados con la grosella del Cabernet Sauvignon y al final un ligero toque a tonos de miel, coco, cacao, canela y especias, consecuencia del ligero paso de cuatro meses en barricas de roble francés y americano.

Gusto: La entrada en boca es amplia, amable y compleja, dejando un toque final a tanino dulce, del paso por roble.

Postgusto: Largo, amable y equilibrado. Ideal para acompañar pescados, mariscos, arroces, embutidos, quesos y carnes.

Observaciones: Vino procedente de uvas Tempranillo y Cabernet Sauvignon, especialmente seleccionadas de nuestras fincas El Parreño y Casa Garrido, realizando una crianza de cuatro meses en barrica de roble americano y francés.