



Duque de Arcas Roble 2012

Tipo de vino: Tinto. | Variedades: Tempranillo y 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.

Premios:

