



Sire 12 meses

Añada: 2010

- Variedad de uva:** 100% Tempranillo de viñas viejas de más de 90 años.
- **Situación:** Peñafiel, Valladolid.
- **Denominación de Origen:** Ribera del Duero
- **Elaboración:** Recolección manual. Doce meses en barricas de roble francés y americano.
- Grado alcohólico:** 13,5%
- Producción:** 100.000 botellas.

CATA :

-**Fase visual:** Alta intensidad de un color rojo cereza. Brillante con limpidez, marcando untuosamente su lágrima en copa.

-**Fase aromática:** Intensidad aromática alta, aromas a frutas del bosque con ligeros recuerdos a coco, vainillas y tofes de la crianza de sus finas maderas. Nariz elegante y dotada de cierta complejidad.

-**Fase gustativa:** .En boca se muestra redondo, con frescura pese a sus 12 meses de crianza en barrica, con la presencia de sus tánicos robles en armonía con los de la uva. Es un vino equilibrado y con un postgusto bastante presente. Posee un retronasal intenso y agradable. Aterciopelado y persistente.

- Se recomienda decantar o descorchar unos 30 minutos antes de su consumo.

WWW.BODEGASSIRE.COM