



ABADENGO ROBLE 2014

ORIGEN Y VIÑEDO

Elaborado exclusivamente a partir de uvas Juan García, variedad única casi imposible de encontrar fuera del "Parque Natural Arribes del Duero". Las uvas crecen en cepas de entre 60 y 70 años, y todas ellas son recogidas y seleccionadas a mano.

Abadengo Roble permite disfrutar del sabor único de la uva Juan García y es perfecto para acompañar cualquier ocasión.

LOCALIZACIÓN Y TIPO DE SUELO

Nuestros viñedos están situados a 750 metros sobre el nivel del mar, dentro del "Parque Natural Arribes del Duero", en el noroeste de España, donde el río Duero crea una frontera natural con Portugal. Este lugar goza de microclima fluvial, con suelos poco profundos de escasa materia orgánica, textura arenosalimosa, y con una destacada composición de pizarra y granito.

ELABORACIÓN

La fermentación, siempre natural, tiene lugar en tanques de acero inoxidable con temperatura siempre controlada y estable a 28°. **El vino madura en barriles de roble francés durante 6 meses. Proceso de clarificación realizado con bentonita, producto admitido por Veganos.**

NOTAS DE CATA

De color rojo cereza, limpio y brillante. En nariz se perciben aromas de frutas con ligeras notas de vainilla. Fácil de beber y fresco en el paladar. Perfecto equilibrio entre alcohol y acidez.

VOLUMEN ALCOHÓLICO: 13%

PREMIOS

Medalla de Plata en CINVE 2017, Medalla de Bronce en la categoría de vinos tintos de la **International Wine Guide 2013**.

MARIDAJE

Este vino marida perfectamente con toda clase de platos de carne, incluso sopas. Fácil de beber con toda clase de aperitivos, especialmente foie gras y quesos.

SERVIR

16-18 grados.

PRODUCTO APTO PARA VEGANOS.