

EL ILUSIONISTA

ROBLE

TIPO DE VINO:	Tinto
D.O.:	Ribera del Duero
VARIEDAD DE UVA:	Tempranillo
CRIANZA:	5 meses en barrica

VIÑEDO: Los viñedos se extienden a lo largo de los 110 km del río y penetran hacia el este en la provincia de Burgos.

ELABORACIÓN: 5 meses en barrica de madera. 50% de roble francés y 50% de roble americano.

SUELO: Al pie del valle, los suelos son aluviales con arena y arcilla. El suelo consiste en piedra caliza y tiza en la parte superior de los lados del valle, donde se encuentra el "páramo".

CLIMA: Lluvias moderadas, con el aporte adicional de humedad provisto por las brumas del Duero. Los veranos son calurosos y secos.

VISTA: Color cereza cubierta, limpio y brillante.

NARIZ: Roble dulce con aromas a vainilla y regaliz.

BOCA: Taninos muy afrutados, bien estructurados y equilibrados. Vino carnoso con largo final.

GASTRONOMÍA: Guisos de carne y quesos maduros.



BODEGAS EL ILUSIONISTA

OFICINAS AVDA. PEINADOR, 51. 36416 MOS
Tel.: 986 442 602 | hga@hgabodegas.com
WWW.HGABODEGAS.COM