



QUI ARTIS
BODEGA

NO PROBLEM

Tempranillo 100%



NO
PROBLEM
RIBERA DEL DUERO D.O.

D. O. C. RIBERA DEL DUERO

Variedad: 100% Tempranillo.

Añada: 2020.

Alcohol: 14,5%.

Temperatura de consumo: entre 16° y 18°C.

Crianza: en barrica de roble francés durante 6 meses.

Vendimia: recolección manual siguiendo el método tradicional.

Vinificación: fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Maceración con el hollejo, el prensado es lento sin removidos.

EL VIÑEDO

Uvas cosechadas en la zona de Peñafiel, Manzanillo y Olmos, en unos viñedos viejos con embarcación de formación.

TIPO DE SUELO

Pardos, arcilloso-calcáreo, de aluvión y calizas.
Altitud: entre 750 y 920 metros sobre el nivel del mar.
Clima: Mediterráneo - Continental.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Perfecto para disfrutar tanto a la hora de los aperitivos como de plato principal. Ideal para acompañar carnes rojas, cordero, embutidos y quesos curados. Además, marida bien con platos de pasta de salsa roja ya que el vino reduce la acidez de los tomates y no interfiere en los sabores, dejando un excelente regusto. También es perfecto para salsas picantes o muy especiadas.

NOTA DE CATA

Vista

Color rubí intenso, sobrio, elegante y brillante.

Olfato

En nariz sentimos un perfecto equilibrio frutal y especiado, el aroma nos recuerda a frutos del bosque y al regaliz, con notas sugerentes de madera que le dan complejidad.

Gusto

En boca es estructurado, potente y cálido, con taninos jugosos y pulidos que reflejan su equilibrio y armonía. El final es placentero, delicado y duradero.