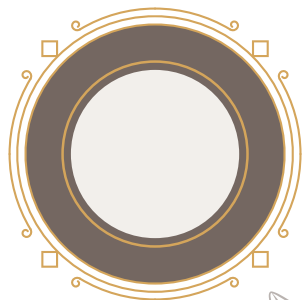




Supernova Roble



Supernova Roble

Origen:

Viñedos seleccionados en diferentes parcelas del valle de Peñafiel y Curiel a 750 m. de altitud de suelo arenoso con piedra silíceo y de Fompedraza con una altitud de 910 m. de tierra y piedra caliza.

Varietal:

Tempranillo.

Crianza:

9 meses en barricas de roble francés y americano.

Grado:

14,5% Vol.

Visual:

Vivaz color rojo cereza con tonalidades granates y matices muy vivos.

Nariz:

Predominan los aromas varietales como frutos rojos y negros acompañados de aromas de pastelería como la canela o la vainilla.

Boca:

Destaca su frescura y equilibrio. Combinación agradable entre notas a frutas rojas y notas especiadas.



ROBLE 9 MESES
SUPERNOVA
Este vino ha sido elaborado a partir de la selección de uvas de variedad Tempranillo (Tinta del País), variedad autóctona española, de la que se obtiene un vino fresco y complejo. Una larga tradición de dedicación al mundo del vino.
This wine has been made from the Spanish traditional variety known as Tempranillo (Tinta del País), complex and elegant wines.
la de 95.000 botellas
of 95.000 bottles