



VALDEHERMOSO  
BODEGA



## LAGAR DEL REY - ROBLE

### 100% Tempranillo

**Nombre de la Bodega:**

BODEGA VALDEHERMOSO S.L.

**Nombre del Vino:**

LAGAR DEL REY 100% TEMPRANILLO

**DATOS BÁSICOS:**

**Origen:** Vino de la D.O. Ribera del Duero

**Enólogo:** María Sevilla

**Producción:** 45.000 bot

**Notas de Cata:** Color rojo picota con reflejos cereza, buena intensidad de color. En nariz, recuerdos varietales de la Tempranillo, con aromas a regaliz rojo, arándanos y compota de cereza junto a una madera limpia bien integrada. En boca un vino amable con estructura sedosa, bien estructurado, con tonos vainilla y crema conjugados con los aromas a regaliz y fruta roja. Es un vino sabroso, equilibrado y de identidad Ribera del Duero.

**INFORMACIÓN TÉCNICA:**

**Varietal:** 100% Tempranillo

**Viñedos:** viñedos ubicados en Pesquera de Duero (Valladolid)

**Fermentación:** 21 días en tanque de acero inoxidable de 10.000 litros con temperatura controlada a 13°. Segunda fermentación en barrica de roble francés y americano.

**Análisis:** Contenido alcohólico 13,5% vol., Acidez total: 4,54 gr/l, Azúcares residuales: 1,3 gr/l, pH: 3,74  
Contiene Sulfitos

**Corcho:** Corcho Técnico

**Envase:** Formato 75 cl

**Caja transporte:** cartón 12 botellas

**Palet:** 60 cajas – 720 botellas

**Reconocimientos:**

Medalla de Plata Premios Zarcillo 2018 – Añada 2017



BODEGA VALDEHERMOSO, S.L

Ctra. Nava del Rey-Rueda, km 12,6 47500 Nava del Rey, Valladolid

+34 983 090 936 valdehermoso@valdehermoso.com