


BODEGA
SAN ROQUE ENCINA

CERRRO P!ÑEL

COSECHA

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA DEL DUERO



Tinto Cosecha

Young Wine

BODEGA: San Roque de la Encina S.C

MARCA COMERCIAL: Cerro Piñel.

TIPO DE VINO: Tinto Cosecha.

FICHA TÉCNICA:

Grado Alcohólico: 13 % Alc. En Vol.

Composición Varietal : 100% Tinto Fino (Tempranillo).

Elaboración: Vendimia manual seleccionada

Maceración máxima de 14 días

Fermentación controlada a 28°

Temperatura de servicio: 14 -16 °C

Indicado para acompañar carnes, pescados, pastas, quesos, arroces etc.

WINERY: San Roque de la Encina S.C

BRAND NAME: Cerro Piñel.

WINE: Young Wine.

TECHNICAL INFORMATION:

Alcohol: 13% Vol.

Grape variety : 100% Tinto Fino (Tempranillo).

Process: Hand selected harvest, a maceration of 14 days and a temperature controlled fermentation of 28°.

Best served: 14 -16 °C.

Perfect with meats, fish dishes, pastas, cheeses and rice dishes.

FICHA DE CATA:

Color: Rosa cereza picota, con marcados ribetes violáceos, típicos de los vinos de la Ribera del Duero.

Nariz: Intenso y afrutado, franco y nítido, con notas de fruta roja muy madura. Sensación golosa y cálida.

Boca: Estructura media, carnoso, tanino dulce, amable y muy frutal. Invita a beber.

TASTING NOTES:

Colour: Cherry pink with violet tones typical of the Ribera del Duero.

On the nose: With intense fruity aromas, it fills the nose with whiffs of mature red fruit. It is rich in quality.

Palate: A full-bodied, fruity yet sweet and tannic structure makes this pleasant wine very drinkable.

Bodega San Roque de la Encina

Avd. San Roque N.73 - 09391

Castrillo de La Vega - Burgos - España

Tel. + 34 947 536 001

www.bodegasanroquedelaencina.com