SIGLO
Roble Ribera del Duero

WINE ENTHUSIAST 92 PTS.

Visual / *Visual*
Cherry red with mauve reflections. *Rojo cereza picota con reflejos malva.*

Nose / *Olfato*
The nose is very expressive, highlighting aromas of fresh red fruits, integrated with notes of vanilla and coconut, the result of its time in oak barrels. *En nariz se muestra muy expresivo, destacando los aromas de frutas rojas frescas, integradas con notas de vainillas y coco, fruto de su paso por barrica.*

Taste / *Gusto*
The palate is fruity, silky, structured. Ripe tannins and toasted hints. *En boca se presenta afrutado, sedoso, estructurado. De tanino maduro y recuerdos tostados.*

Pairing / *Maridaje*
Turkey, pork, grilled vegetables, black pudding and spicy Asian dishes. *Pavo, cerdo, verduras a la brasa, morcilla y platos asiáticos picantes.*

Varieties / *Variedades*
Tempranillo.

Ageing / *Crianza*
Aged for 4 months in new French and American oak barrels. *Crianza de 4 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.*

VINEYARDS
Siglo Roble is made entirely from Tinta del País (Tempranillo) grapes. The original vineyards are spread over different areas of Ribera del Duero, being its main origins the areas of Roa and Milagros.

VIÑEDOS
Siglo Roble está elaborado íntegramente con uva Tinta del País (Tempranillo). Las viñas originarias se encuentran repartidas por distintos términos de Ribera del Duero, siendo sus principales orígenes los términos de Roa y Milagros.

WINEMAKING
The grapes are harvested between September and October, taking advantage of the coolness of the mornings to preserve the aromas and keep the grapes in perfect condition. To make this Tempranillo we age it for 4 months in new French and American oak barrels.

ELABORACIÓN
La vendimia se realiza entre los meses de septiembre y octubre aprovechando el frescor de las mañanas, para conservar los aromas y mantener las uvas en perfectas condiciones. Para elaborar este Tempranillo lo envejecemos durante 4 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.

Ribera del Duero

MANZANOS