



Ignoto

Cided

JOVEN ROBLE

Variedad de uva: Tempranillo y Merlot, ensamblado con Syrah y Cabernet.

Vista: Vino color rojo cereza bien cubierto de capa, con llamativa lágrima glicérica en copa.

Nariz: Aromas varietales con predominio de frutos rojos maduros y algún tono vegetal.

Boca: Siendo en boca carnoso y fresco.

Temperatura aconsejable para servirlo: Entre 12° y 15°.

Maridaje: Legumbres, asados, carnes rojas o quesos fuertes.

Detalles: Vino procedente de cepas viejas seleccionadas, fermentando todas las variedades juntas en tanques de acero inoxidable, no excediendo la temperatura de fermentación de 25°, posteriormente al descubado supera una fermentación maloláctica.

Curiosidad: Procedente de los emblemáticos viñedos de Villa del Prado en la ribera del río Alberche, en el valle de la Sierra Oeste de Madrid.

Cided
JOVEN ROBLE
YOUNG RED WINE OAK / YOUNG ROTWEIN OAK / 年轻的葡萄酒橡木
VINOS DE MADRID
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
WINES OF MADRID - MADRID WEIN - MADRIDワイン

Beber a 12 y 15 ° como acompañamiento de los platos. / Au Drink-between 12 and 15 ° as an accompaniment to meals. / Trinken zwischen 12 und 15 ° als Begleitung zu den Mahlzeiten. / 同作为伴奏的饭菜。

Recomendado con legumbres, asados y carnes rojas. / Recommended with roasted vegetables and red meat. / Empfohlen mit gebratenen Gemüse und rotem Fleisch. / 搭配烤蔬菜和红肉。

Contiene sulfite/Contains sulphite/含二氧化硫/これは、亜硫酸塩が含まれています

INTENSIDAD DE AROMA

SAVINOLO AFRITADO
ACIQUO LIBRAL
CIBRELO MADERA
MERHELADA DE CIBRELA
CIBRELO MADERA
FLORES FRUTA MADERA
ESPECIAS

Elaborado y Embotellado para:
Arrod 2014 Gestión S.L. 28027 Mañón, España. I.P.R. S.A.T. Viñedo de la Paveda N.R.E. 5325M (Villa del Prado) - PRODUCTO DE ESPAÑA
www.cided.es

Correjo Reg.ador D.O. Calidad y Origen de Aragón

14,5% ALC./VOL. 75CL

PRODUCTO CERTIFICADO

Ignoto

Cided

JOVEN ROBLE
YOUNG RED WINE OAK / YOUNG ROTWEIN OAK / 年轻的葡萄酒橡木

VINOS DE MADRID
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
WINES OF MADRID - MADRID WEIN - MADRIDワイン

PRODUCTO CERTIFICADO

Cided
NOTAS - NOTES - 注釈

El microclima único de Villa del Prado da a su uva una personalidad diferente con aromas marcados por el paso del río Alberche. Con uva de la variedad Tempranillo se elabora un vino que permanece seis meses en barricas bordelaises de roble americano, obteniendo un atractivo vino de color cereza, bien cubierto de capa. Aromas varietales con predominio de frutos rojos maduros y algún tono vegetal. Siendo en boca carnoso y fresco.

The unique microclimate of Villa del Prado gives its grapes a different personality with aromas marked by the passage of Alberche river. With Tempranillo grape wine, which remains six months bordelaises American oak barrels, obtaining an attractive wine cherry, well covered layer is made. varietal aromas predominance of ripe red fruits and a vegetable tone. Being in fleshy and fresh mouth.

Das einzigartige Mikroklima von Villa del Prado gibt seine Trauben eine andere Persönlichkeit mit Aromen durch den Lauf der Alberche gekennzeichnet. Mit Tempranillo-Trauben Wein, die sechs Monate bordelaises amerikanischen Eichenfässer bleibt, eine attraktive Wein Kirsche zu erralten, ist gut abgedeckt Schicht, sortentypischen Aromen Dominanz von reifen roten Früchten und ein Gemüse-Ton. Als in fleischigen und frischen Mund.

別墅普拉多的独特的小气候使葡萄与阿尔中奇河河的通道标记香味不同的个性。随着普兰尼洛葡萄酒，这仍然6个月bordelesas美国橡木桶，获得一个有吸引力的樱桃酒，以及覆盖层而成。成熟的红色水果香气品种优势和蔬菜的基调。作为在肉质和新鲜的嘴。

VINO SIN FILTRAR. SE RECOMIENDA DECANTAR
LOTE/LOT/AMT/ER/たぐき
MAR 2016 - 159
SERIE LIMITADA DE LIMITED SERIES 5000
BOTELLAS/BOTTLES/FLASCHEN/瓶定活の数:
/5000