



Alonso del Yerro



FICHA TÉCNICA

🏠 ALONSO DEL YERRO

📍 D.O. RIBERA DEL DUERO

🍷 TINTO

🍇 TEMPRANILLO

🌐 FERMENTACIÓN EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE.
CRIANZA DE 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS,
10% BARRICAS NUEVAS

NOTA DE CATA

-VISUAL: Intenso color rojo picota, con visos de color violeta, azul y morado en superficie

-AROMA: De bouquet intenso, marcado principalmente por frutas rojas maduras que se funden con los torrefactos de la crianza. Sutil presencia de regaliz

-SABOR: Fruta roja, madura y fresca a la vez, textura ligeramente áspera, aportada por la crianza en barrica. Taninos redondos y suaves, paso por boca voluminoso, con una agilidad que deriva en un final largo y persistente