



Dehesa de los Canónigos Reserva Solideo 2018



FICHA TÉCNICA

 DEHESA DE LOS CANÓNICOS

 D.O. RIBERA DEL DUERO

 TINTO

 85% TEMPRANILLO, 12% CABERNET SAUVIGNON
Y 3% ALBILLO

 CRIANZA DE 15 MESES EN BARRICA DE ROBLE
AMERICANO

 VITICULTURA ECOLÓGICA

NOTA DE CATA

-VISUAL: Color rubí de capa alta

-AROMA: Aromas a plantas aromáticas como romero y tomillo. Fruta negra y frutos rojos en licor, como guindas, también se pueden apreciar aromas cáscara de frutos secos

-SABOR: Buen centro de boca, sávido, mentolado, herbal y muy especiado. Agradables tostados de su afinamiento en barrica, que reafirman su complejidad. En retronasal destacan los aromas a pimienta negra, casis y cedro. Largo en su paso por boca