



DIODORO AUTOR



VINO DE AUTOR TINTO RIBERA DEL DUERO (18 MESES BARRICA)

TIPO DE UVA: 100% Tempranillo

COLOR: Rojo cereza muy profundo y brillante. Leves tonos rubíes.

OLOR: Aromas de frutos rojos y negros compotados (moras, zarzamoras, arándanos, etc.) se entremezclan con los aportes de maderas finas. Vainillas, cacao, leves aromas y tonos minerales. Su franqueza, limpidez y gran complejidad hacen que este vino muestre su gran potencial.

SABOR: En boca su entrada es redonda y aterciopelada. Infinidad de matices expresan una amalgama de sabores únicos, regalices negros, torrefactos, cacao, chocolates amargos, tabacos negros y de pipa. Su complejidad y excelente volumen acarician el paladar que con taninos muy maduros y redondos hacen de Diodoro una delicia infinita.

CONSUMO: Temperatura óptima de 17° C a 20° C. Se recomienda abrir y decantar ½ hora antes de servir.



LIMITED EDITION RED WINE RIBERA DEL DUERO (18 MONTHS OAK)

GRAPE VARIETY: 100% Tempranillo

COLOR: Very deep and bright cherry red. Light ruby red tones.

NOSE: Aromas of red and black stewed fruit (mulberries, blackberries, blueberries, etc) intermingled with fine wood intake. Vanillas, cocoas, light aromas and mineral tones on the nose. Its frankness, cleanliness and great complexity make this wine display its great potential.

MOUTH: Round and velvety entrance. Countless touches express an amalgam of unique flavours, black liquorice, roasted coffee, cocoa, bitter chocolate, black and pipe tobacco on the palate. Its complexity and excellent volume caress the palate along with very mature and round tannins that make Diodoro an infinite delight.

TEMPERATURE FOR CONSUMPTION: The ideal serving temperature is from 17° C to 20° C. It is recommended to open and decant the wine half an hour before serving.



ROTWEIN AUTOR RIBERA DEL DUERO (18 MONATE FASSGEREIFT)

REBSORTE: 100% Tempranillo

FARBE: Sehr tiefes, leuchtendes, öliges Kirschröt mit leichten rubin.

NASE: Kraftvolle Aromen von Kompott schwarzer und roter Beerenfrüchte (Maul und Brombeeren, Heidelbeeren, usw.) vermischen sich mit Noten von feinem Holz, Vanille, Kakao und zarten mineralischen Klängen. Die Reinheit und enorme Komplexität lassen das große Potential dieses Weines erkennen.

MUND: Harmonisch rund, samtig weich, vollmundig, mit reifen, runden, gut eingebundenen Tanninen, breitem, retronasalem Spektrum von Lakritz, Röstnoten, Kakao, Edelbitterschokolade und Tabaktönen. Sein Potenzial und seine Vielschichtigkeit machen den Diodoro zu einem unvergesslichen Genusserlebnis.

EMPFEHLUNG: Optimale Trinktemperatur 17 bis 20° C. Eine halbe Stunde vorher öffnen und dekantieren.

BODEGAS PASCUAL, S.A.

C^{ra} de Aranda, km 5 • 09471 FUENTELCÉSPED (Burgos) ESPAÑA
Tel +34 947 557 312 • Fax +34 947 557 312

tinto@bodegaspascual.com • export@bodegaspascual.com
www.bodegaspascual.com

DELEGACIÓN MADRID

A^{va} Somosierra, 22, nave A6
28703 SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES (Madrid) ESPAÑA
Tel +34 91 659 11 98 • Fax +34 91 659 11 58
exclusivas@bodegaspascual.com


**BODEGAS
PASCUAL**




ruta del vino
RIBERA DEL DUERO

WineinModeration.eu
Art de Vivre