



# BURO

DE PEÑALOSA



## CRIANZA RIBERA DEL DUERO

### VISTA

Rojo cereza.

### NARIZ

Elegantes e intensos aromas a frutos rojos maduros y torrefactos sobre un fondo balsámico.

### BOCA

Estructurado, sabroso y potente con taninos finos, suaves y equilibrados, con un final elegante.

### ELABORACIÓN

Vendimiado manualmente de viñedos con una altura de más de 800 metros de suelos arenosos-arcillosos de más de 25 años de la familia Pascual.

Maceración en frío. Permanece en barricas durante 12 meses.

Procede de uvas tintas "100% tempranillo".



## OAKED CRIANZA RED WINE RIBERA DEL DUERO

### LOOK

Cherry red.

### SMELL

Elegant, intense aromas of ripe red fruits and toasted notes over a balsamic base.

### TASTE

Well-structured, full-flavoured and powerful with fine, soft and balanced tannins and an elegant finish.

### WINEMAKING PROCESS

Hand-harvested from vineyards located over 800 metres above sea level in sandy-clay soil on land that has been in the Pascual family for more than 25 years.

Cold maceration. Barrel-aged for 12 months.

It is made from "100% Tempranillo" red grapes.