



# BURO

DE PEÑALOSA



## RESERVA RIBERA DEL DUERO

### VISTA

Rojo cereza, limpio, de capa media alta.

### NARIZ

Aromas a vainilla, canela y frutos negros escarchados, recuerdos a nuez y notas balsámicas que le dan frescura.

### BOCA

Notas de vainilla y canela con sabores dulces de mermelada de ciruelas, paladar aterciopelado y buen cuerpo, acidez y tanino muy equilibrado.

### ELABORACIÓN

Vendimiado a mano y llevado a bodega en un tiempo no superior a las tres horas procedentes de viñedos viejos de la casa.

Maceración en frío. Permanece en barricas durante 12 meses.

Procede de uvas tintas "100% tempranillo".



## OAKED RESERVA RED WINE RIBERA DEL DUERO

### LOOK

Cherry red, clean, medium to high opacity.

### SMELL

Bouquet of vanilla, cinnamon and candied black fruits offset by hints of walnut and balsamic notes that add a touch of freshness.

### TASTE

Notes of vanilla and cinnamon with sweet flavours of plum jam, a velvety palate and full-bodied wine with well-balanced acidity and tannins.

### WINEMAKING PROCESS

Hand-harvested and transported to the winery in no more than three hours from the estate's ancient vineyards.

Cold maceration. Barrel-aged for 12 months.

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