

# BURO

Vendimia Seleccionada



BODEGAS  
PASCUAL

RI  
BE  
RA  
DUERO

RUTA DEL VINO  
RIBERA DEL DUERO  
RUTAS  
vinodespaña  
WINEinMODERATION  
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR



## VINO TINTO VENDIMIA SELECCIONADA RIBERA DEL DUERO (10 MESES BARRICA)

**TIPO DE UVA:** 100% Tempranillo

**COLOR:** Cereza intenso de capa media-alta. Limpio, muy brillante y con excelente lagrimeo en copa.

**OLOR:** Complejos aromas a especias muy ensambladas como el curry, cacao, toffee, tonos de pastelería, recuerdos a tabacos negros y chocolates.

**SABOR:** La entrada es delicada y suave, llenando toda la boca y explotando con una amalgama de sabores con recuerdos de lo que hemos apreciado en nariz. El complejo acidez-tanino-grado está en perfecta armonía dándole al vino un final muy goloso y atractivo.

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



## SELECTIONED VINEYARDS RED WINE RIBERA DEL DUERO (10 MONTHS OAK)

**GRAPE VARIETY:** 100% Tempranillo

**COLOR:** Intense cherry red. Clean, very bright and excellent long legs along the ribbing of the glass.

**NOSE:** Complex aromas of very mixed spices such as curry, cocoa, toffee, candied tones, hints of black tobacco and chocolate.

**MOUTH:** Very fine, smooth and delicate entrance, filling the mouth and exploding with an amalgam of flavours, hints of what we have appreciated on the nose. Complex acidity-tannin-grade is in perfect harmony providing the wine a very attractive and inviting finish.

**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 AUS AUSGEWÄHLTEN TRAUBEN RIBERA DEL DUERO (10 MONATE FASSGEREIFT)

**REBSORTE:** 100% Tempranillo

**FARBE:** Intensives, funkelndes, mitteldichtes Kirschrot mit glänzend öligem Schlierenbildung (Kirchenfenster) am Glas.

**NASE:** Komplexe Aromen von Gewürzen wie Curry, Kakao, Toffee, Töne von Gebäck und Anklänge von schwarzem Tabak sowie Schokolade.

**MUND:** Zu Beginn zart, weich, vollmundig explodiert er am Gaumen mit einem Feuerwerk der Geschmacksnuancen und Hält, was schon die Nase versprach. Mit komplexem, perfekt ausgewogenem Verhältnis von Säure und Tanninen hat der Wein einen sehr vollen, langanhaltenden Abgang.

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

**BODEGAS PASCUAL, S.A.**

C<sup>ra</sup> 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](http://www.bodegaspascual.com)

**DELEGACIÓN MADRID**

Av<sup>da</sup> 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](mailto:exclusivas@bodegaspascual.com)