

13,5%
vol.
alcohol

75cl

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
**RI
BE
RA**
DEL
DUERO

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

CSB
casalbor.com



HIZAN **ROBLE**



ELABORACIÓN

Del ensamblaje del clima continental y un complejo "terroir" emerge un paisaje de viejas vides de la variedad "Tinto fino" enraizadas desde orillas del río Duero a las zonas más escarpadas.

Tras la cosecha realizada a mano llega la maceración prefermentativa en frío de 4 días, seguido de la fermentación a una temperatura de 25°C con remontados manuales diarios para obtener el máximo color y las elegantes y únicas características de la uva Tempranillo. Tras éste proceso, una maduración de 15 días antes de pasar a las barricas de roble francés, donde el vino permanecerá otros 5 meses.



UVA

100% Tempranillo.



VISTA

Color rojo cereza intenso.



NARIZ

Aromas de frutos rojos, especias y recuerdos a roble francés.



BOCA

En boca se muestra potente, elegante, redondo y con la persistencia necesaria para fijar un recuerdo inolvidable.



MARIDAJE

Es el complemento perfecto para todo tipo de carnes, pasta, arroces de mar y montaña y quesos maduros.



TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir entre 14° y 17° C.