

# RIVENDEL

## ROBLE 5 MESES

*Un año que muestra el carácter de Ribera*

RI  
BE  
RA  
DEL  
DUERO



### CARACTERÍSTICAS

**Viñedos** de unos **35 años** de antigüedad en torno a Fuentecén (Burgos).

**Suelos:** franco-arcillosos. **Altitud** media: 820 metros.

**Variedad:** **Tempranillo 100%**.

Vendimia manual y criomaceración pre-fermentativa.

**Crianza:** 5 meses en barricas de 225 litros de roble francés y centro-europeo, de segundo y tercer año. Al menos otros 3 meses en botella.

Tapón de corcho técnico.

**Producción:** 208.670 botellas de 0,75 litros + 6.125 botellas Magnum.

### NOTAS DE CATA

**Color:** brillante; gama de colores rojos y violáceos propios de su juventud. Posee una capa alta característica de la Ribera del Duero.

**Nariz:** intensa, con notas muy marcadas de fruta roja y flores (violetas), junto a matices suaves de especias y vainilla procedentes de la barrica.

**Boca:** **suave, sabroso y equilibrado**, con un tanino muy integrado. La fruta aparece como si degustásemos uvas. Largo postgusto con ligeros matices de la barrica.

**Servicio:** 15° a 18 °.

**Maridaje:** carnes blancas, platos a base de vegetales, toda clase de aves, jamón ibérico, carne a la parrilla, cocida y guisada. Arroces de monte.

### OTROS

**Reconocimientos:** Guía Gourmets 2026: **91 puntos**; Guía La Sevi 2025: **91 puntos**; Zarcillo **PLATA** 2021; Guía ADN Verema 2021: **91 puntos**; Japan Wine Challenge **BRONCE** 2020. Tim Atkin (MW): **89 puntos**.

**Alérgenos:** contiene sulfitos.

**Valor energético:** 78 Kcal / 100 ml

°Alc: 13,5%Vol    Az. reductores: 2,2 g/l    Ac. Total: 4,2 g/l    SO2 T: 62 mg/l



BODEGAS EL INICIO

Teléfono: 947 51 58 84  
<https://bodegaselinicio.com>

