



CAMPUSTAURO RIBERA DE DUERO 2024

Variedad

100% Tinta Fina.

Elaboración

Procedente de los viñedos más frescos situados en las proximidades del río Duero, sobre suelos franco-arenosos con ligero contenido de cascajo. El vino permanece **3 a 5 meses en barricas**, combinando **50% roble francés y 50% roble americano**, un equilibrio que aporta complejidad y elegancia respetando la expresión frutal de la variedad.

Vista

Color guinda picota intenso, brillante y de gran profundidad, con reflejos violáceos que denotan su juventud.

Nariz

Muy intensa y expresiva. Predominan los aromas de mora y arándanos maduros, acompañados de sutiles notas especiadas, vainilla y tostados procedentes de la crianza en barrica, perfectamente integrados con la fruta.

Boca

Potente, estructurado y equilibrado. Destaca por su excelente expresión frutal, taninos maduros y sedosos, y una textura amplia y envolvente. El final es largo y persistente, con elegantes recuerdos de fruta negra y suaves notas de madera.

Maridaje

Ideal para acompañar aperitivos suaves, canapés, aceitunas y embutidos ligeros. También armoniza perfectamente con quesos semicurados, cremas de verduras, carnes rojas a la plancha o estofadas y cocina tradicional.

Temperatura de servicio

Servir entre **12 y 15 °C.**





CAMPUSTAURU RIBERA DE DUERO 2024

Grape Variety

100% Tinta Fina (Tempranillo).

Winemaking

Produced from the coolest vineyards located near the Duero River, where sandy-loam soils with a light gravel content provide freshness and elegance. The wine is aged for **3-5 months in oak barrels**, with **50% French oak and 50% American oak**, achieving a perfect balance between fruit expression and oak influence.

Appearance

Deep, bright cherry-red colour with violet highlights, showing excellent intensity and depth.

Nose

Intense and expressive, revealing aromas of blackberry and blueberry, beautifully integrated with high-quality oak notes, including hints of vanilla, sweet spices and delicate toasted nuances.

Palate

Powerful, well-structured and fruit-driven. Rich black fruit flavours combine with ripe, silky tannins to create a smooth, balanced mouthfeel. The finish is long and persistent, with elegant notes of dark fruit and subtle oak.

Food Pairing

An excellent match for light appetizers such as canapés, olives and delicate cured meats. It also pairs beautifully with semi-cured cheeses, creamy vegetable soups, grilled or braised red meats and traditional Mediterranean cuisine.

Serving Temperature

Serve between **12–15°C (54–59°F)**.