

# LOMA DEL BOSQUE – RIBERA DEL DUERO

## VARIEDAD

### 100% Tempranillo (Tinta del País).

Variedad emblemática de la Ribera del Duero. Da lugar a vinos de gran concentración, color profundo y taninos firmes. Presenta aromas intensos de fruta negra madura, notas de sotobosque y matices minerales. Su estructura permite largas crianzas y una excelente evolución en botella.

## ELABORACIÓN Y SUELO

Suelos sueltos con bajo contenido en materia orgánica y alta proporción de caliza. Clima continental extremo, con inviernos fríos, veranos secos y gran amplitud térmica. Estas condiciones favorecen vinos concentrados, estructurados y de largo recorrido.

## CATA

Color rojo cereza intenso con capa alta. Nariz compleja con predominio de fruta negra madura, acompañada de notas especiadas, balsámicas y recuerdos minerales. En boca es potente y estructurado, con taninos firmes, buena acidez y un final largo y persistente.

## SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo: entre 14 y 16 °C.

Ideal para acompañar carnes rojas, caza, asados, guisos tradicionales y quesos curados.

