



ARCUM Joven Roble

Variedad: 100% Tinto Fino (Tempranillo).

Fermentación alcohólica: 22° C, con 3 días de maceración pre-fermentativa en frío.

Servicio: 14 - 16° C. Se recomienda decantar.

Maridaje: Todo tipo de carnes blancas, quesos, pastas y arroces.

Filosofía:

Elaborado con uvas procedentes de nuestros viñedos de Curiel, con suelos profundo de carácter franco arenoso calcáreo y de Bocos, con suelos aluviales de cascajo, arena y arcilla.

Arcum ha permanecido durante un mínimo de 4 meses en barricas de roble francés y americano, de tostado medio y grano fino, adquiriendo la complejidad y frescura, reflejo distintivo de nuestra marca.

Notas de cata:

Color rojo cereza con ribete violáceo.

Sorprendente nariz con expresivas notas de frutas rojas silvestres, frambuesa, grosella y guindas, propias de su juventud, que se conjugan con aromas de mermelada de frutas negras.

Su carácter dulce de fruta confitada se funde con una delicada madera, aportando notas ahumadas y especiadas, como los frutos secos y el regaliz.

Es sabroso y amable al paladar, con un elegante equilibrio de taninos y buena acidez, que le proporcionan frescura y un final largo.

Debido a su cuidadosa elaboración tradicional, se aconseja decantar.

