



PREVIUS

DE NEPTIS

Autor

Variedad: 100% Tinto Fino (Tempranillo).

Fermentación alcohólica: 28° C, con 4 días de maceración pre-fermentativa en frío.

Fermentación maloláctica: 30 días en barricas de roble francés.

Servicio: 16 - 18° C. Se recomienda decantar.

Maridaje: Cocina mediterránea, quesos curados y carnes rojas.

Filosofía:

Vino de Autor elaborado con una selección de las mejores cepas de nuestros viñedos de Bocos en la Finca "El Carrascalejo", asentada sobre suelos aluviales de cascajo, arena y arcilla.

Realiza la fermentación maloláctica en barricas de roble francés de grano fino y tostado medio y posterior crianza de 9 meses hasta su embotellado.

PREVIUS es un vino complejo, repleto de matices reflejo del terroir de la orilla derecha del Río Duero a su paso por Bocos.

Notas de cata:

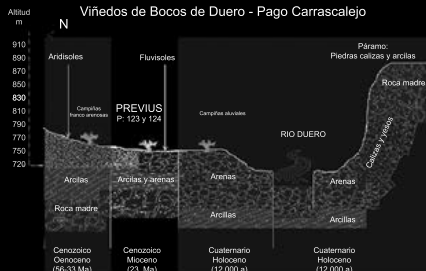
Color carmín de garanza con ribete amoratado en capa fina.

Nariz intensa, con abundantes notas de frutas del bosque donde predominan los arándanos, grosellas y moras negras bien ensambladas, con las notas de tofe, sándalo y frutos secos, con sutiles matices especiados como la nuez moscada y la pimienta blanca.

En boca es amplio y carnoso, con elegante armonía de taninos dulces que lo convierten en un vino redondo y sabroso.

Debido a su cuidadosa elaboración tradicional se aconseja decantar.

Viñedos de Bocos de Duero - Pago Carrascalejo



BODEGAS Y VIÑEDOS ARCO DE CURIEL

Calvario, s/n - 47316 Curiel de Duero

Valladolid (Spain)

Tl.: +34 983 880 481 - info@arcocuriel.com www.tienda.arcocuriel.com

RI
BE
RA
DUERO