

ARCHANGELUS GABRIHEL

ROBLE AMERICANO

RI
BE
RA
DUERO

Color: Intenso, con mucho colorante. Capa alta bien definida. Rojo Picota detalles violáceos en menisco, para la crianza que lleva. Glicérico, limpio, brillante y de impresionante vivacidad para el tiempo en barrica.

En Nariz: Potente, pero a la vez femenino, suave, también, en aromas frutales, nítidos, muy intensos y frescos, de mora y grosellas, ciruelas, todo ello en compota, muy equilibrado con el roble americano (vainilla y aromas dulzones). Buen conjunto con alcohol.

En Boca: Ataque, aunque seco, muy afrutado y potente, pero de tanino suave, avainillado, con tanino fresco y frutal. Evolución sin despuntes. Franco en boca. Eterno en final de boca. Está en su momento óptimo de botella.

Duración: Dado su textura creemos que guardará sus cualidades al 100% durante unos años.

Servir en el entorno de los 15° a 18° centígrados.

Mantener fuera del alcance del sol y a una temperatura cercana a los 20°. La botella tumbada o a 45° de inclinación.

Combinaciones: Asados de Cochinillo o Lechazo, Carnes Rojas, Ibéricos, Pates. Zarzuelas y guisos con Pescado.



95 Ultimate Wine Challenge