

ARCHANGELUS GABRIEL

ROBLE ESPAÑOL

RI
BE
RA
DUERO

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

En Nariz: Potente, algo más puro, franco, con cierta suavidad, también, en aromas frutales, nítidos, muy intensos y frescos, de mora y grosellas, ciruelas, todo ello en compota, muy equilibrado con el roble español (coco, canela, especia blanca, cacao, balsámico), complejo y limpio de sobosques y humedades de otros robles. Buen conjunto con alcohol.

En Boca: Ataque, aunque seco, muy afrutado y potente, pero de tanino suave, balsámico, tanino fresco y frutal con las sensaciones de barrica, Canela, Coco, Cacao, Licor y cierto bálsamo. Evolución sin despuntes. Franco en boca. Eterno en final de boca. Está en su momento óptimo de botella.

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: Por su carácter amable, tomaría un Salmón con Limón y grosella. Chuletón de novillo o buey con unas escamas de Maldon. Lomo Ibérico sobre Queso fundido (con granada). Rabo de Buey al vino Tinto Ribera con un toque de pomelo.

