

Marqués de Velilla.

Marqués de Velilla Roble es un vino que aun conservando la frescura y la expresión de su juventud presenta sutiles notas de su paso por bodega. Posee además una estructura larga e interesante. Es el fruto de un cuidado trabajo tanto en el campo como en bodega, basado en el respeto a la personalidad del terruño que es nuestro máximo objetivo.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero.

VARIETADES

100% Tinta del País

VENDIMIA

Principios de octubre.

CRIANZA

El vino fue criado en barricas bordelesas de roble francés y americano durante 6 meses y reposó en botellero durante 3 meses alcanzando así su grado óptimo de evolución.

NOTA DE CATA

Color: Rojo cereza con ribetes azulados. Aspecto limpio y brillante.

Aroma: De gran intensidad aromática, fruta roja (fresas) y aromas especiados procedentes de la crianza en bodega. También aparecen notas minerales y mentoladas.

Boca: En la boca es un vino redondo con taninos suaves, fresco y de larga persistencia.

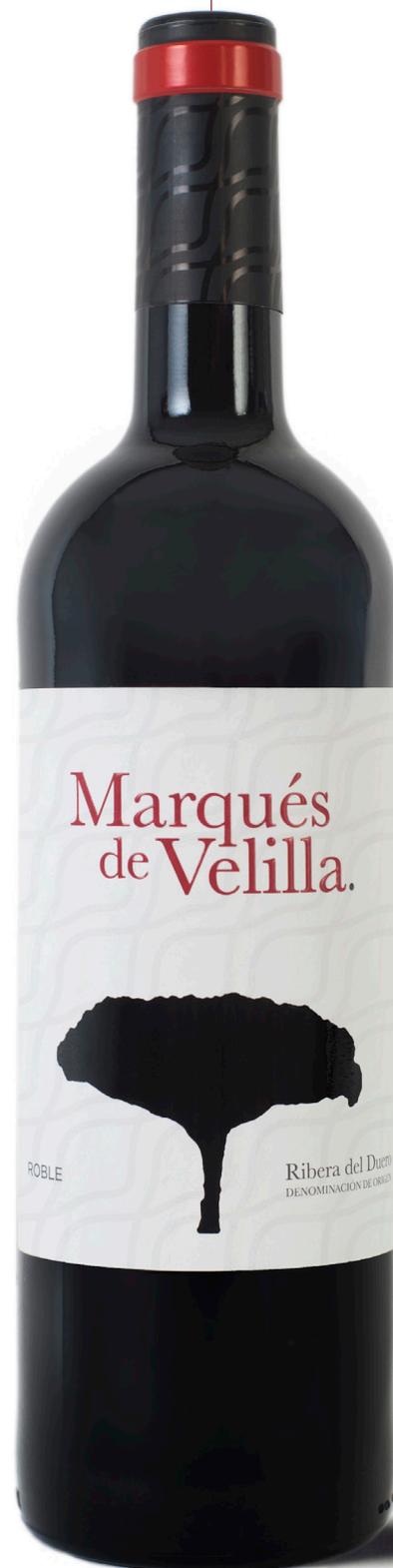
TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16 y 18°C

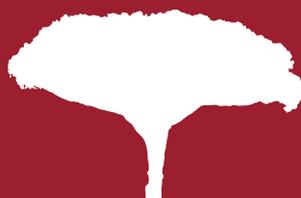
ANÁLISIS

Grado alcohólico 14,5% vol.

ROBLE



Bodega Marqués de Velilla
Carretera de Sotillo, s/n
09311 La Horra (Burgos)
España



Tel. +34 947 542 166
bodega@marquesdevelilla.com
www.marquesdevelilla.com

RESPETAR NUESTROS SUELOS

Un profundo estudio de las 150 hectáreas de viñedo y un exhaustivo análisis de los suelos nos han llevado a diferenciar 18 tipos diferentes de terruños con los que trabajamos de forma dinámica.

Principalmente podemos decir que nuestros suelos se componen de arcilla, gravas, arenas y caliza. Este tipo de suelos produce vinos que sobresalen por la potencia que les confiere la arcilla, mientras que las gravas y arenas les proporcionan una delicada fineza y la caliza hace que sean caldos profundos, muy ricos en matices.

PERSONALIDAD DEL “TERROIR”

El respeto a la identidad del terruño y transmitir su personalidad en los vinos es nuestra máxima en la labor de viticultura y elaboración que realizamos.

Nuestra filosofía se basa en el uso de productos respetuosos con la tierra y reconocidos y aprobados en la cultura biológica.

VENDIMIA

La vendimia de las uvas para el Marqués de Velilla roble se realizó a principios de octubre.

Con la proximidad de las fincas a la bodega y el traslado en pequeñas cantidades de la fruta recolectada, se asegura su recepción en condiciones óptimas.



Oficinas centrales:

Grandes Bodegas SL
Juan Álvarez de Mendizábal, 37
28008 Madrid
(España)

Tel. +34 91 758 98 40
bodega@marquesdevelilla.com
export@marquesdevelilla.com

