

# Ser o NO SER

Un Ribera del Duero que fuera pura fruta roja, vivo y expresivo fue mi objetivo al elaborar Ser o no Ser. Para lograrlo, que mejor que una crianza corta en la bodega (3 meses) que lo redondea pero deja que se muestre con toda su plenitud la tipicidad de la uva tinta del país. La comarca de Aranda y su tierra aportan la climatología más propicia para que la uva se desarrolle en perfectas condiciones, consiguiendo así que aporte todos esos matices frutales buscados. Tierra, clima y vid hacen su trabajo con la mínima intervención de la mano del hombre, la justa para que el vino se exprese.

## RIBERA DEL DUERO



# SerO NO SER



## FICHA TÉCNICA

---

**D.O.:** Ribera del Duero

**Uva:** Tempranillo (o tinta del país) 100%

**Grado Alcohólico:** 13,5% vol.

**Temperatura de servicio:** Entre 14 y 16 grados

## ELABORACIÓN Y VIÑAS:

---

Viñedos de calidad de una edad media de 25 años situados en la comarca de Aranda de Duero. La vendimia es manual con control del índice de maduración. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada con una crianza posterior en barricas de roble francés que suavizan el paladar y redondean los taninos.

## NOTA DE CATA

---

**Fase visual:** Presenta un color cereza picota con ribete púrpura

**Fase olfativa:** Aroma intenso, fruta roja fresca, muy varietal, recuerdos balsámicos.

**Fase gustativa:** Equilibrado en boca, taninos maduros y buena acidez. Postgusto largo y agradable.

**Maridaje:** Perfecto para copear y buen compañero de arroces, platos de setas, carnes blancas y a la parrilla, quesos ligeros, incluso pescados azules en un buen guiso marinerero.

