copaboca
Bodega familiar

ROBLE

D.O. RIBERA DEL DUERO

ENVEJECIDO DURANTE 6 MESES
EN BARRICAS DE ROBLE
AMERICANO Y FRANCÉS.

Nota de Cata:

Color: Tonos cereza intensos.

Nariz: Aromas a madera, vainilla, balsamico, frutales y cafes tostados.

Boca: La entrada en boca es agradable y estructurada. Los taninos aportan plenitud en boca, obteniendo un post gusto duradero.

Maridaje: Marida perfectamente con carnes rojas y guisos.

Temperatura servicio: Entre 16 y 18°C.

Cierre: Corcho natural

75 cl Bordelesa
8437010690204

X6

28437010690208
En caja de 6:
Palet EU: 125C/6
Palet USA: 150 C/6

BODEGA COPABOCA
Autovía A-62, Salida 148. TORDESILLAS - ESPAÑA
club@copaboca.com - **www.copaboca.com**

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA DEL DUERO