



## 3 Ases Joven Roble 2017

### FASE VISUAL

Limpio y brillante, destaca la gran viveza de colores violetas y morados, con reflejos azulados en capa fina que denotan su juventud y anticipan.

### FASE OLFATIVA

Intensidad alta como primera impresión olor a uva fresca (mora), a fruta negra, posteriormente poco a poco van aflorando tonos suaves a ahumados, torrefactos, cacao, matices a regaliz negro, sin saturar el olfato y permaneciendo las notas "frutales".

### FASE GUSTATIVA

En boca se confirma la primera impresión en nariz, mucha fruta y después de fruta le acompaña sutilmente la madera de roble francés perfectamente integrada, con una tanicidad media, resultando redondo, untuoso en boca y dejando una agradable persistencia a fruta y a madera con tostado muy suave, respetando al máximo la esencia del vino, que es y tiene que ser la uva.

Recomendaciones de servicio: Se recomienda abrir 20 minutos antes de servir.

Varietal: 100% Tempranillo, seleccionado de 27 has. de viñedo propio, vendimia manual.

Añada: 2016

Fermentación: Con levaduras naturales autóctonas.

Mención Geográfica: D.O. Ribera del Duero.

Tipo de suelo: Calizos.

Crianza: 6 meses en barricas de Roble Francés y Americano.

### VISUAL PHASE

Upper layer, clean and bright, great vividness of violet and purple, with bluish reflections in thin layer, showing its youth and structure.

### NOSE PHASE

First impressions fruity with a high intensity, the smell of grape, black fruit (blackberry), to go slowly out soft tones to smoky, roasted coffee, cocoa, lightly black licorice, without overwhelming the smell.

### TASTE PHASE

The palate confirms the first impression on the nose, lots of fruit and fruit after accompanying the French oak well integrated tannins with a medium, resulting in round, unctuous in the mouth and leaving a nice persistence of fruit and toasted soft wood.

Service Recommendations: We recommend open 20 minutes before serving.

Varietal: 100% Tempranillo selected from 27 hectares of our vineyards, manual vintage.

Year: 2016

Fermentation: With autochthonous natural yeast Geographic Mention: Ribera del Duero appellation of origin.

Soil Type: Limestone

Ageing: 6 months in French and American oak barrels.