



# HONORO VERA - ROBLE

<b>Variedades</b>	100% Tempranillo
<b>Maridaje</b>	Ideal para compartir con arroces, pasta, verduras, jamón, embutidos, carnes asada o a la parrilla, quesos frescos y curados.
<b>Añada</b>	2023
<b>Grado alcohólico</b>	14%
<b>Temperatura de servicio</b>	16-18 °C
<b>Viticultura</b>	Convencional
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Convencional
<b>Momento de consumo</b>	Con amigos, Los más románticos

## ELABORACIÓN

Las uvas para elaborar este vino provienen de viñedos plantados en suelos calizos ricos en arcilla. La fermentación se realizó en pequeños tanques de acero inoxidable a una temperatura inferior a los 25 °C. Tras realizar la fermentación maloláctica ha permanecido en depósito de acero inoxidable hasta su embotellado.

## NOTA DE CATA

Vino equilibrado, muy afrutado, con un paso de boca especiado, taninos maduros, sabroso, mineral con un largo final de boca que deja recuerdos de cacao

## RECONOCIMIENTOS

91 puntos Peñín

## MARIDAJE

Ideal para compartir con arroces, pasta, verduras, jamón, embutidos, carnes asada o a la parrilla, quesos frescos y curados.

## ROSARIO VERA

Bodegas Rosario Vera elabora vinos tintos en la Denominación de Origen Calificada Rioja y pertenece al grupo Juan Gil Bodegas Familiares. La bodega se sitúa en Laguardia (Álava) y dispone de viñedos propios en la Rioja Alta y sobretodo en la Rioja Alavesa, próximos a la Sierra Cantabria.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**  
D.O.C. Rioja

**FILOSOFIA DE ELABORACIÓN**  
Convencional

**REGIÓN**  
RIOJA ALAVESA

**VIÑEDO PROPIO**  
Si

**AÑO DE CREACIÓN**  
2017

**VINIFICACIÓN EN LA  
PROPIEDAD**  
Si

**VITICULTURA**  
Convencional