

# QUINTANA DE CUE

## ROBLE 2015

Vino elaborado con uvas de la variedad Tinta Fina con un paso por barricas de roble francés de 6 meses. Atractivo color rojo cereza picota madura con ribete granate. Nariz fragante y compleja en la que destacan notas especiadas, junto a recuerdos de frutas negras maduras. En boca resulta redondo y muy equilibrado, con un tanino noble, pulido y muy frutal que le dota de un excelente paso por boca.

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero

### VARIEDAD DE UVA

Tinta Fina 100%

### TIPO DE BARRICA

Roble francés

### CLIMA DE LA ZONA

Mediterráneo frío con acusada continentalidad y notable déficit hídrico

### EDAD MEDIA DEL VIÑEDO

30 años

### TEMPERATURA DE CONSUMO

14/16°C

### ENÓLOGO

Isaac Fernández Montaña

### ENVEJECIMIENTO EN BARRICA

6 meses

### GRADO ALCOHÓLICO

13,5%

### PH

3.52

### ACIDEZ TOTAL

5.20 g/l

### ACIDEZ VOLÁTIL

0.47 g/l

### PRODUCCIÓN

65.000 botellas de 0.75 litros

