



Índice

Barón de Navarro

Cosecha

Roble

Crianza

Condado de Arce

Cosecha

Roble

Crianza





PRODUCT OF SPAIN





Barón de Navarro - Joven

DOP RIBERA DE DUERO
VARIEDAD TEMPRANILLO 100%
13,5 % VOL

NOTAS DE CATA

Color rojo amaratado con ribete púrpura. Marcado carácter frutal con notal a frutas negras y a mermelada de mora. En el paladar es intenso, aunque con taninos pulidos, y aterciopelados.

RECOMENDACIONES

Acompaña muy bien a todo tipo de carnes, arroces, guisos y pastas. Servir entre 12 y 14 °C.



Barón de Navarro - Roble

DOP RIBERA DE DUERO
VARIEDAD TEMPRANILLO 100%
13,5 % VOL

NOTAS DE CATA

Color rojo picota madura, con ribete violáceo. Amplio y potente con notas a frutas rojas y negras, y un fondo mineral, así como a torrefacto y a cacao, tras su paso por la madera. En boca es amplio, sabroso y persistente.

RECOMENDACIONES

Acompaña bien a todo tipo de carnes y asados castellanos, embutidos y entrantes fuertes. Servir entre 12 y 14 °C.



Barón de Navarro - Crianza

**DOP RIBERA DE DUERO
VARIEDAD TEMPRANILLO 100%
13,5 % VOL**

NOTAS DE CATA

Color cereza granate intenso. En nariz integra perfectamente notas a frutas negras (ciruela y moras) propias de la Tinta del país (Tempanillo) con matices especiados y a maderas nobles. En el paladar es sabroso, intenso, amable y persistente.

RECOMENDACIONES

Es el compañero ideal de carnes rojas y de caza, quesos curados e ibéricos. Servir entre 14 y 16°C.



CONDADO
de ARCE





Condado de Arce - Joven

DOP RIBERA DE DUERO
VARIEDAD TEMPRANILLO 100%
13,5 % VOL

NOTAS DE CATA

Color rojo amaratado con ribete púrpura. Marcado carácter frutal con notal a frutas negras y a mermelada de mora. En el paladar es intenso, aunque con taninos pulidos, y aterciopelados.

RECOMENDACIONES

Acompaña muy bien a todo tipo de carnes, arroces, guisos y pastas. Servir entre 12 y 14 °C.



Condado de Arce - Roble

DOP RIBERA DE DUERO
VARIEDAD TEMPRANILLO 100%
13,5 % VOL

NOTAS DE CATA

Color rojo picota madura, con ribete violáceo. Amplio y potente con notas a frutas rojas y negras, y un fondo mineral, así como a torrefacto y a cacao, tras su paso por la madera. En boca es amplio, sabroso y persistente.

RECOMENDACIONES

Acompaña bien a todo tipo de carnes y asados castellanos, embutidos y entrantes fuertes. Servir entre 12 y 14 °C.



Condado de Arce - Crianza

DOP RIBERA DE DUERO
VARIEDAD TEMPRANILLO 100%
13,5 % VOL

NOTAS DE CATA

Color cereza granate intenso.
En nariz integra perfectamente notas a frutas negras (ciruela y moras) propias de la Tinta del país (Tempanillo) con matices especiados y a maderas nobles.
En el paladar es sabroso, intenso, amable y persistente.

RECOMENDACIONES

Es el compañero ideal de carnes rojas y de caza, quesos curados e ibéricos. Servir entre 14 y 16°C.