



9 MESES EN BARRICA

BOCCA

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

boCca

ROBLE

BOCCA es nuestro ROBLE, un vino fresco y apetecible en cualquier momento del día. Elaborado con uva de nuestros propios viñedos.

Vendimia noviembre Maceración cinco días. Criado en barrica de roble francés 20% y americano 80% durante 9 meses. Sin filtrar ni estabilizar.

Variedad: Tempranillo 100%.

Nº de botellas: 75.000 Unidades.

Alcohol: 13,5% Vol.

Color: Picota con bordes amarillos, muestra fuerza y juventud.

Aroma: Nariz muy intensa, dominando frutillas silvestres, moras, frambuesas. Lácteos, especias, notas balsámicas y minerales. Sutiles toques tostados de la barrica.

Boca: La golosidad de su fruta amplía las sensaciones que aúnan frescura y mineralidad en una presencia directa y franca en la que su acertada crianza respeta las gratas notas de poder (mineralidad) y ternura (frutillos negros y mermelada de ciruela).



8 DUERO

BODEGAS HERCAL SL C/Santo Domingo 2 09300 ROA (Burgos) 629 85 12 15 / 947 54 12 81

www.somanilla.es ventas@somanilla.es