CORVUL

VIÑAS LOS DOS ALMENDROS
BODEGAS HERCAL
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CORVUL, es nuestro vino de mayor expresión y complejidad, procedente de nuestros mejores viñedos y en el que ponemos nuestro mayor esfuerzo en su elaboración.

Maceración catorce días. Crianza: 20 meses en barricas de roble francés (80%) y Americano (20%). Sin filtrar ni estabilizar.

Variedad: Tempranillo 100%.
Ediciones Limitadas
Grado Alcohólico: 14,5% Vol.

Vista: color rojo picota de alta capa
Nariz: presencia de fruta, regaliz negro y frutas del bosque, con matices a madera tostados que acompañan a la fruta totalmente integrada.
Boca: tiene una buena acidez y taninos maduros con una entrada musculosa. Cremoso, largo y persistente

Información Nutricional

Valor energético	330 KJ / 79 Kcal
Grasa	0 g
Grasas saturadas	0 g
Hidratos de carbono	2.5 g
Azúcares	0 g
Proteínas	0,2 g
Sal	0 g
Conservantes	Sulfitos
Corrector de acidez	A. tartárico

ALERGEN ALLERGEN ALLERGENE ALLERGENAS ALLERGENU ALLERGEN ALLERGEN ALLERGENO ALLERGEN ALLERGEN
SO_2
18+
WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

BODEGAS HERCAL SL C/Santo Domingo 2 09300 ROA (Burgos) 655 85 9606 15 / 947 54 12 81
www.bodegashercal.com ventas@somanilla.es