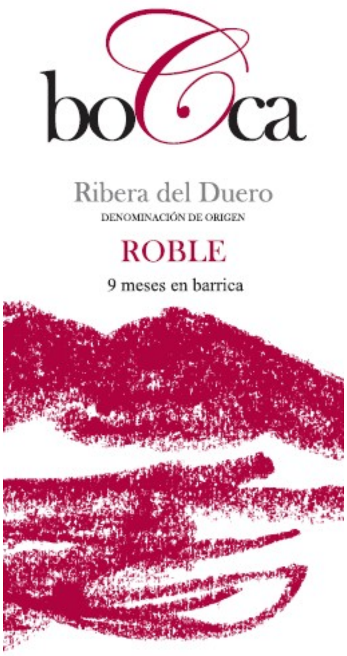

boCca ROBLE

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

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

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

Color: Picota con bordes amoratados, 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. Gratas notas de poder (mineralidad) y ternura (frutillos negros y mermelada de ciruela).

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

RECICLA
WINE in MODERATION
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