

Bodegas Hermanos Páramo Arroyo S.L.

Ctra. Roa-Pedrosa., km. 4
09314 Pedrosa de Duero, Burgos
Telf. 947 53 00 41
www.paramoarroyo.com
bodega@paramoarroyo.com

Para más información: VIVAVOCE COMUNICACIÓN

José Luis del Amo
619 307 446
jl@vivavocecomunicacion.com
María Luisa del Amo
649 955 955
ml@vivavocecomunicacion.com



Eremus Crianza

Bodegas Hermanos Páramo Arroyo
Denominación de Origen: Ribera del Duero
Tipo de vino: Tinto Crianza
Variedad: 100% Tempranillo

Procedencia:

Pedrosa de Duero. 35 ha de viñedo en cultivo ecológico
Rendimiento: 4.000 kg /ha

Añada

2010

Grado alcohólico

14% Vol. Alcohol

Producción: 8.000 botellas

Vinificación

Se vendimia a mano en cajas de 15 kg y se hace una segunda selección en mesa antes de pasar a los depósitos de acero inoxidable para su fermentación. La fermentación alcohólica se realiza a temperatura controlada de 28 °C, procediendo al descube entre 15 y 20 días después. La maloláctica se efectúa en diciembre.

Crianza: 14 meses en barricas de roble americano y francés.

Notas de cata

Fase visual: rojo cereza intenso.

Fase olfativa: elegante y complejo, con abundante fruta roja y notas especiadas.

Fase gustativa: largo, duradero, carnoso y estructurado.

Armonía gastronómica: Ideal para guisos de carne y asados de caza, carnes rojas a la parrilla y pescados muy potentes.

Recomendación de servicio: 14-17°C