

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 Reserva

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

Procedencia:

Pedrosa de Duero. 35 ha de viñedo en cultivo ecológico

Rendimiento: 4.000 kg /ha

Añada

2005

Grado alcohólico

14'5% Vol. Alcohol

Producción: 4.000 botellas

Vinificación

Se vendimia a mano en cajas de 15 kg y se hace una segunda selección en mesa antes de pasar a depósitos de acero inoxidable para su fermentación.

La fermentación alcohólica se realiza a una temperatura de 25 °C, procediendo al descube entre 15 y 20 días después.

La maloláctica se realiza en diciembre y en enero se vuelca en las barricas.

Crianza: 20 meses en barricas de roble americano y francés.

Notas de cata

Fase visual: evolución cromática. Capa intensa y brillante.

Fase olfativa: aromas intensos a fruta madura. Compota, chocolate y balsámicos.

Fase gustativa: redondo y amplio.

Armonía gastronómica: carnes rojas (ternera y caza) estofados, quesos fuertes y pastas dulces.

Recomendación de servicio: 14-17°C