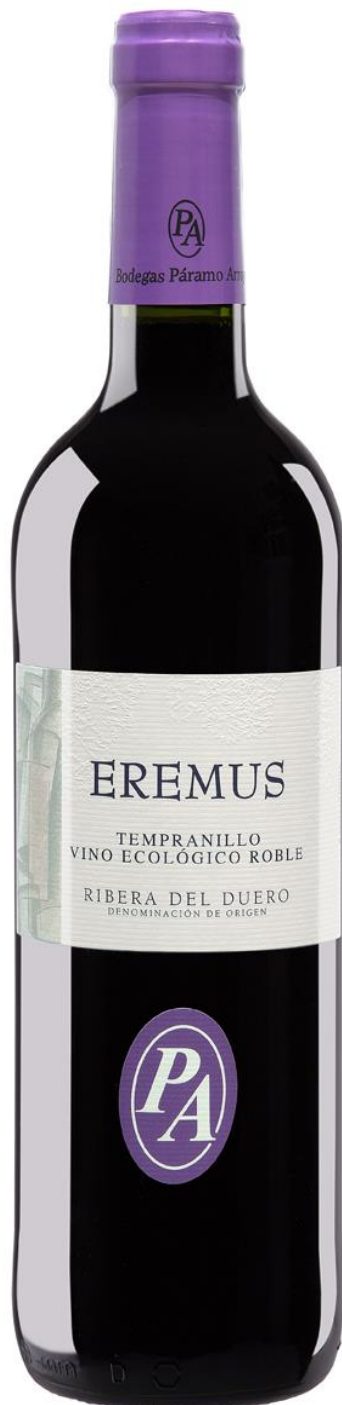


## Bodegas Hermanos Páramo Arroyo S.L.

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 Roble

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

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

**Añada**  
2013

**Grado alcohólico**  
13'5% Vol. Alcohol

**Producción:** 25.000 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 22 °C, procediendo al descube entre 12 y 15 días después. La maloláctica se efectúa en diciembre y en enero se traslada a barricas.

**Crianza:** 6 meses en barricas de roble americano.

### Notas de cata

**Fase visual:** Brillante color rojo guinda con ribete rubí.  
**Fase olfativa:** Abundante presencia de fruta en perfecta armonía con aromas especiados.  
**Fase gustativa:** Amable paso de boca, sabroso, armónico y muy equilibrado.

**Armonía gastronómica:** Perfecto como acompañamiento de carne, pasta, legumbres y pescados azules.

**Recomendación de servicio:** 14-17°C