

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



Páramo Arroyo Especial

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

2004

Grado alcohólico

14% Vol. Alcohol

Producción: solo años excepcionales. Unas 2.000 botellas.

Vinificación

Se vendimian viñedos de más de 60 años, 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 30 °C, procediendo al descube entre 15 y 20 días después.

La maloláctica se realiza en barricas de roble

Crianza: de 18 a 24 meses en barricas de roble francés.

Notas de cata

Fase visual: rojo rubí, de capa muy intensa.

Fase olfativa: elegantes aromas a fruta madura, minerales y balsámicos.

Fase gustativa: muy carnosos, potentes y equilibrados.

Armonía gastronómica: perfecto tanto para cremas y sopas de marisco como con carnes de caza y, en especial, lechazo asado.

Recomendación de servicio: 14-17°C