

PRIOS MAXIMUS

L A R A

RI
BE
RA
DUERO

DESCRIPCIÓN

De nuestra más preciada y selecta uva Tempranillo y del corazón de nuestra familia nace este vino brillante, de intenso color rojo malva, con aromas balsámicos y de frutas confitadas y una persistente sensación en boca de armonía y plenitud.

Un ligero escurrido de la vendimia fresca y una intensa maderación son la esencia de su alta concentración y personalidad. El vino es envejecido en barricas del más fino Roble Francés, donde se desarrolla su fase fermentativa final. Posteriormente es sometido a un proceso de guarda en botella para completar su afinamiento.

Un vino noble que guarda, en cuerpo y espíritu, toda la esencia de la Ribera del Duero y de Bodegas de los Ríos Prieto.

NOTA DE CATA



Uva: 100% Tempranillo.



Aspecto: Intenso y brillante. Color rojo malva intenso.



Aroma: Elegante y complejo. Este vino presenta aromas de mermelada de frutos rojos (fresa, cereza, frambuesa y mora) procedentes de la concentración de la fruta. Se ensamblan con finura por las notas aportadas de la crianza en roble, destacando las notas especiadas (clavo, vainilla) recayendo finalmente con un fondo balsámico y mineral con un marcado carácter del terruño.



Boca: Resalta por su armonía y plenitud. Las sensaciones gustativas, que previamente hemos disfrutado en la nariz, se integran con las sensaciones táctiles, mostrando un efecto aterciopelado, de redondez y amabilidad en boca. El paso final es intenso y persistente.



Temperatura de servicio: 14-16°C.



Gastronomía: Aperitivos (Patés, quesos, ibéricos), arroces, pescados azules, carnes, guisos y postres.

FORMATO

Envase: Botella de 750 ml.

Embalaje: Estuche especial de 6 botellas.

