

WILD

D.O. RIBERA DEL DUERO

Bodega: Pico Cuadro
Denominación de Origen: Ribera del Duero
Variedad: 100% Tempranillo
Crianza: 12 meses en bodega de roble francés.
Observaciones: Viñedo único de 35 años de edad, situado a mitad de ladera, sobre un suelo arcilloso calcáreo con vetas arenosas, vinificación por separado en depósito de acero inoxidable de 10.000 litros.

Nota de cata:

Color: Color rojo picota

Nariz: Nariz potente, frutos rojos muy maduros conjugados con suaves notas minerales y balsámicas

Boca: En boca presenta una estructura bien definida sujeta por una buena acidez y taninos sedosos. Un vino lleno de sabor.

Sugerencias y Maridaje: Se recomienda servir a una temperatura de entre 14 y 16 grados. Apto para multitud de platos como carnes, guisos, embutidos y quesos

Ficha Logística:

Volumen: 750 ml
Unidades por caja: 6
Peso por caja: 8 kg
Cajas por pallet 80x120: 120
Contenedor 20":
Pallets: 11
Botellas: 7.920
Peso: 9.900 kg
Contenedor 40":
Pallets: 25
Botellas: 18.000
Peso: 22.500 kg



PICO CUADRO VENDIMIA SELECCIONADA

D.O. RIBERA DEL DUERO

Bodega: Pico Cuadro
Denominación de Origen: Ribera del Duero
Variedad: 100% Tempranillo
Crianza: 14 meses en bodega de roble francés.
Observaciones: Este vino es el coupage final de la selección de diferentes viñas viejas plantadas en vaso de más de 60 años. Vinificación de cada viñedo por separado en pequeños depósitos de roble francés 5.500 litros.

Nota de cata:

Color: Color cereza intenso.

Nariz: Gran complejidad aromática. Sobresalen las notas de ciruela, frambuesa y mora.

Boca: Gran equilibrio, largo, goloso y especiado. Madera en su justa medida, potente y suave en perfecta armonía.

Sugerencias y Maridaje: Se recomienda servir a una temperatura de entre 16 y 18 grados. Apto para multitud de platos como carnes, guisos, embutidos y quesos. Agradece decantarlo unas horas antes de su consumo.

Ficha Logística:

Volumen: 750 ml
Unidades por caja: 6
Peso por caja: 8 kg
Cajas por pallet 80x120: 120
Contenedor 20":
Pallets: 11
Botellas: 7.920
Peso: 9.900 kg
Contenedor 40":
Pallets: 25
Botellas: 18.000
Peso: 22.500 kg



VIÑA EL CHORRO

D.O. RIBERA DEL DUERO

Bodega: Pico Cuadro
Denominación de Origen: Ribera del Duero
Variedad: 100% Tempranillo
Crianza: 18 meses en bodega de roble francés.
Observaciones: Vino de pago procedente de la Viña el Chorro ubicada en Gumiel de Mercado. Viñas de más de 80 años plantadas sobre arcilla. Una experiencia única. Fermentación maloláctica en barricas de 500 litros.

Nota de cata:

Color: Color rojo picota, muy cubierto y brillante.

Nariz: Nariz potente y frutos rojos muy maduros le dan un sabor exquisito y ligeramente balsámico. Fruta negra madura en la línea de la ciruela y la mora.

Boca: Excelente armonía y suavidad de gran impacto inicial pero sus taninos dulces y maduros y su cremosidad le convierten en un vino domado, redondo, amplio y sabroso.

Sugerencias y Maridaje: Se recomienda servir a una temperatura de entre 16 y 18 grados. Apto para multitud de platos como carnes, guisos, embutidos y quesos. Agradece decantarlo unas horas antes de su consumo.

Ficha Logística:

Volumen: 750 ml
Unidades por caja: 6
Peso por caja: 8 kg
Cajas por pallet 80x120: 120
Contenedor 20":
Pallets: 11
Botellas: 7.920
Peso: 9.900 kg
Contenedor 40":
Pallets: 25
Botellas: 18.000
Peso: 22.500 kg

