

RIBON BARRICA

D.O. RIBERA DEL DUERO

Bodega: Ribón
Denominación de Origen: Ribera del Duero
Variedad: 100% Tempranillo
Crianza: 6 meses en barricas nuevas, 50 % en roble francés Allier, 50% en roble americano.
Observaciones: Uvas de viñedos de más de 20 años.

Nota de cata:

Color: Muy vivo de capa, con intensos tonos amoratados de juventud, limpio y brillante.

Nariz: Intensos florales de violeta, entre balsámicos de lavanda, con limpios aromas de fruta roja como fresa y frambuesa con fondo de mora de la tempranillo.

Boca: Paso vivo y elegante con un medido esqueleto de taninos dulces sujeto por una equilibrada acidez. Sensaciones de fruta roja, regaliz de palo y especias.

Sugerencias y Maridaje: Se recomienda servir a una temperatura de entre 16 y 17 grados. Recomendado para acompañar todas las carnes, pescados azules, quesos curados, semicurados y patés especiados.

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



RIBON CRIANZA

D.O. RIBERA DEL DUERO

Bodega: Ribón
Denominación de Origen: Ribera del Duero
Variedad: 100% Tempranillo
Crianza: 12 meses en barricas nuevas
(80% roble francés Allier y 20 % barrica roble americano)
Observaciones: Uvas de viñedos de más de 30 años.

Nota de cata:

Color: Intensos tonos amaratados, de capa muy cubierta, que indican la proyección del vino, con tonos cardenal en capa fina. Limpio y brillante.

Nariz: Franco, elegante y muy complejo, con buena intensidad de aromas varietales de fruta negra de mora y frambuesa, con otros de fruta roja como grosella y zarzamora, entre sutiles tonos lácteos.

Boca: Elegante, intenso y con nervio, destacando una entrada de taninos vivos con equilibradas sensaciones de fruta negra, ahumados, lácteos con sensación final de café torrefacto.

Sugerencias y Maridaje: Se recomienda servir a una temperatura de entre 17 y 18 grados. Recomendado para acompañar platos como carnes, quesos curados y semicurados.

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



RIBON VENDIMIA SELECCIONADA

D.O. RIBERA DEL DUERO

Bodega: Ribón
Denominación de Origen: Ribera del Duero
Variedad: 100% Tempranillo
Crianza: 20 meses en bodega francesa.
Observaciones: Uvas de viñedos de más de 30 años.

Nota de cata:

Color: Cardenal vivo con importante capa de tonos morados que le proporcionan un intenso fondo muy cubierto que indica largo recorrido. Limpio y brillante.

Nariz: Potente, complejo y muy elegante. Aromas varietales de fruta negra ácida y en mermelada, con tinta china así como balsámicos de lavanda y romero. Fondo mineral y de tonos torrefactos.

Boca: Muy vivo e intenso, importante ataque de taninos dulces con multitud de matices en armonía; fruta negra, ahumados y torrefactos de sutil madera noble, café regaliz y chocolate negro.

Sugerencias y Maridaje: Se recomienda servir a una temperatura de entre 17 y 18 grados. Recomendado para acompañar platos como carnes, quesos curados y semicurados y patés.

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



RIBON ROSADO

D.O. RIBERA DEL DUERO

Bodega: Ribón
Denominación de Origen: Ribera del Duero
Variedad: 100% Tempranillo
Observaciones: Uvas de viñedos de más de 30 años.

Nota de cata:

Color: Picota medio con borde acerado e irisaciones azuladas. Limpio y brillante.

Nariz: Franco e intenso con vivos aromas de frutas negras como grosella y guinda y recuerdos de flor blanca y ligero balsámico de lavanda. Muy expresivo con los típicos toques de un rosado monovarietal de tempranillo.

Boca: Buen equilibrio entre el volumen del vino con las sensaciones de gominolas, en perfecto equilibrio con una buena acidez que da frescor y longitud al vino. Agradable sensación retronasal.

Sugerencias y Maridaje: Se recomienda servir a una temperatura de entre 7 y 8 grados. Recomendado para acompañar todo tipo de pastas, pescados blancos, arroces, carnes blancas y quesos tiernos.

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

