



VINO SOLIDARIO 2023
ROTARY CLUB ARANDA DE DUERO



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Ribera del Duero



VARIEDADES
Tempranillo



CRIANZA
12 meses en bodega de roble



TEMPERATURA DE CONSUMO
16°C



GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
14,5% Vol



PRESENTACIÓN
Botella de 75cl.

 **TUDANCA**
CRIANZA18

Tras una rigurosa selección manual en los viñedos de más de 20 años en pleno corazón de la Ribera del Duero y después de estar criándose 12 meses en roble francés y americano, es todo un placer poder disfrutar de este Tudanca Crianza.

Este vino de color rojo cereza picota y con ribetes granate oscuro nos muestra lo mejor del tempranillo ribereño: frutas negras y rojas en el mejor punto de sazón, especias como la vainilla y gratas notas de cedro, grafito y chocolate negro.

En la boca tienen un buen balance gustativo, es carnoso, sabroso, maduro y con una magnífica acidez muy bien integrada con su alcohol. En retronasal es muy persistente y con muy buena carga frutal.

Tomado a unos 16 grados de temperatura es muy apropiado para guisos de cordero, pollos de corral o gallina de Guinea en pepitoria, piezas de caza menor asados castellanos. Encuentra buena compañía con guisos de bacalao a la riojana o a la vizcaína, los quesos semicurados de cabra, vaca u oveja se entienden bien con este gran tinto de crianza

Jesús Flores Téllez: Enólogo, Director del Aula Española del Vino y Premio Nacional de Gastronomía.