

✉ bodega@kiriosdeadrada.com
☎ +34 615587587
📷 @bodega_adrada



CUATRO CORAZONES



Tipo de vino: Tinto Roble

Añada: 2020

Región de producción: Ribera del Duero

Variedad de uva: 100% Tempranillo

Edad de los viñedos: De 10 a 30 años

Vendimia: Del 2 al 12 de octubre

Fermentación: 19 días de maceración en depósitos inox.

Fermentación Maloláctica: Espontánea en depósitos inox.

Crianza: En barricas de roble francés 80% y americano 20%

Tiempo de crianza: 5 meses en barricas de 225 litros

Grado alcohólico: 14,5% Vol.

Presentación: Caja de cartón de 6 botellas

Formato: 750 ml.

Temperatura de servicio: 16 - 17 °C

Maridaje: Entrantes, aves, ensaladas, carnes rojas, guisos de carne, pescado azul, asados y quesos

FASE VISUAL

Brillante e intenso con fondo rojo intenso y ribete violáceo.

FASE OLFATIVA

Intensos de frutos rojos con toques de regaliz y cacao.

La grosella y arándanos aparecen constantemente en nariz.

Un vino divertido, fino y elegante.

FASE GUSTATIVA

Impacta la frescura del fresón en la entrada en boca, sutiles toques de regaliz acompañan en su paso y al final una explosión de cítricos y violetas.