

# SARMENTERO ROBLE

100% uva Tempranillo procedente de nuestros viñedos: Prado de Oyales y Peñuelas. En la fase visual resalta un pronunciado color rojo cereza picota con ribetes violáceos. Nariz intensa y afrutada, aromas caracterizados por frutos silvestres y ciruelas perfilados por un ligero toque a madera tostada y regaliz. El paso por boca está dotado de una estructura media fresca con taninos dulces y frutales.

---

**Envejecimiento:** Roble americano, francés y central europeo

**Tiempo en barrica:** 5 meses

**Elaboración:** Levaduras y bacterias naturales; clarificación sin agentes proteicos

**Bodega:** Bodega Sarmentero (M<sup>a</sup> Amparo Repiso Vallejo)

**Enólogo:** Amparo Repiso Vallejo



---

[www.bodegasarmentero.com](http://www.bodegasarmentero.com)  
maria@bodegasarmentero.com | +34 646 918 458