



# PALACIO de ERIETE

Roble  
2023  
Vino tinto

## Variedad

35% Cabernet Sauvignon  
34% Merlot  
31% Tempranillo

## Vendimia

Octubre de 2023

## Elaboración

Vendimia por separado de cada una de las variedades durante el mes de octubre.  
Fermentación a 26°C para mantener los aromas varietales.

## Crianza

6 meses en barricas de roble francés de diferentes bosques.

## Temperatura de servicio

16°C - 18°C (60° - 65° F)

## Color

Rojo rubí.

## Nariz

Presenta notas de fruta roja y frutos silvestres, con un toque especiado.

## Boca

En boca es redondo, elegante y fresco.

## Armonización

Embutidos, carnes rojas y caza, toda clase de quesos, risottos, pescados tipo atún o ahumados, chocolate negro.

