Descripción: ago de los Capellanes Roble es uno de los vinos más reconocidos de la Denominación de Origen Ribera del Duero, elaborado por la prestigiosa bodega Pago de los Capellanes, ubicada en Pedrosa de Duero, Burgos.

🏺 Características principales Tipo: Vino tinto joven con crianza

Variedad: 100% Tempranillo (Tinta Fina)

Crianza: 5 meses en barricas nuevas de roble francés

Graduación alcohólica: 13,5%

Volumen: 75 cl

Añada habitual: Varía, pero suele estar disponible la más reciente

👃 Nota de cata

Color: Rojo cereza intenso con ribetes violáceos

Nariz: Fruta roja fresca (fresa, cereza), con notas florales y un toque de vainilla y cacao

Boca: Equilibrado, suave, con tanta fin suave, con

Embutidos ibéricos

## Pago Capellanes Roble

Quesos curados

Platos de cocina mediterránea



Capacidad: 75 cl Peso aproximado: 1.50 gr

Vino Tinto

Catalogado. Pocas existencias

15.50

IVA del 21 % incluido

843658205134