

# Acappela

## Roble 2024

*Acappela Roble tiene su origen en los viñedos más frescos situados cerca del río Duero. El suelo es franco-arenoso con ligero contenido de cascajo. Esto le aporta una frescura muy característica que combinada con su paso por barrica da lugar a un vino con gran personalidad y con marcados matices afrutados.*

### NOTA DE CATA:

Color guinda picota muy intensa, brillante. Aroma muy intenso con marcadas sensaciones frutales de Mora y arándanos perfectamente integradas con una madera de calidad que lo envuelve todo. Buena estructura y buena expresión frutal en boca, potente y con taninos maduros.

---

VARIEDAD: Tempranillo.

---

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 - 16°

---

ALCOHOL: 13,5°

---

FORMATO: 75 cl.

### ENVEJECIMIENTO:

3 meses en barrica 50% roble francés y 50% roble americano.

### MARIDAJE:

Este vino es recomendado para servirlo con todo tipo de carnes también es excelente con todo tipo de quesos.

### COSECHA 2024:

La cosecha 2024 se ha desarrollado bajo unas difíciles condiciones desde el punto de vista climatológico ya que, a las habituales heladas en Ribera del Duero le han seguido abundantes precipitaciones y marcadas variaciones térmicas sufridas en plena vendimia durante los meses de septiembre y octubre. Estas condiciones extremas impactaron desde la etapa de floración hasta la maduración final, desafiando a las viñas en cada momento del proceso. Sin embargo, estos mismos factores climáticos también han jugado un papel crucial en el desarrollo de uvas de alta calidad, las cuales prometen transformarse en vinos excepcionales. El resultado es una añada que destaca por su complejidad y profundidad, reflejando la resiliencia y el ingenio al convertir los retos climáticos en vinos de alta calidad.

