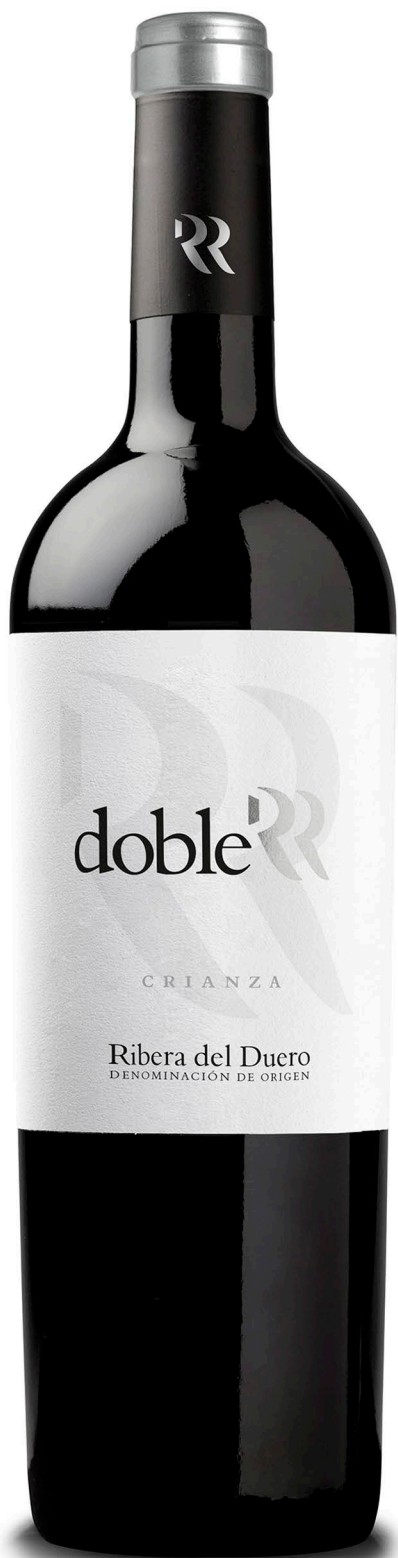


# dobleRR



## Crianza 2017

Elaborado con uva 100% Tempranillo.

Fermentación maloláctica en depósito de hormigón.

Crianza de 12 meses en bodega de roble francés (80%) y americano (20%).

Crianza en botella de mínimo 12 meses.

Grado alcohólico: 14 % Vol.

Producción de 30.000 botellas.

### NOTA DE CATA:

Color rojo cereza intenso, con ribetes violáceos en capa fina y reflejos morados.

En nariz, armoniosa combinación de frutas negras, especias y torrefactos.

En boca, aterciopelado, redondo, con buena estructura y persistencia.

Temperatura de servicio: entre 14 - 16 °C

Se recomienda su decantación



BODEGA SAN MAMÉS



**Bodega San Mamés** - Ctra. de Valladolid S/N - 09315 FUENTECÉN (Burgos) - España  
Teléfono: +34 947 53 26 93 - Fax: +34 947 53 26 53 - [comercial@bodegasanmames.com](mailto:comercial@bodegasanmames.com)  
[www.bodegasanmames.com](http://www.bodegasanmames.com)