



Martin Berasategui



**MARTIN BERASATEGUI
CAMPUSTAURU D.O RIBERA DEL
DUERO**

GRADO: 13,5 %

100 % TEMPRANILLO

20 DÍAS DE MACERACIÓN

5 MESES EN BARRICA 50 % ROBLE

FRANCÉS Y 50 % ROBLE

AMERICANO

Este vino tiene su origen en los viñedos más frescos situados cerca del rio Duero. Los suelos son franco-arenosos con ligero contenido de cascajo.

NOTA DE CATA:

Color guinda picota intenso y brillante. Aroma muy intenso con sensaciones frutales de mora y arándanos integrados con una madera de calidad.

Buena estructura y buena expresión frutal en boca, potente y con taninos maduros.