



losmejorestintosantiguasañadas



91,5° Castillo Ygay  
*Gran Reserva Especial 2004*  
 Bodegas Marqués de Murrieta  
 \*Rioja\_ Tempranillo, Mazuelo

91° Dehesa de los Canónigos  
*Reserva 2005*  
 Bodega Dehesa de los Canónigos \*Ribera del  
 Duero\_ Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Albillo

91° Finca Los Azares  
*Petit Verdot 2005*  
 Bodegas Ayuso  
 \*La Mancha\_ Petit Verdot

91° Imperial  
*Reserva 2005*  
 C.V.N.E. \*Rioja\_ 85% Tempranillo,  
 10% Mazuelo, 5% Graciano

## \*ValSotillo Reserva 14<sup>º</sup>

2005\_D.O. RIBERA DEL DUERO (CASTILLA Y LEÓN)  
 UVAS: 100% TINTA DEL PAÍS



**DATOS DE CAMPO\_** Terrenos de arenas arcilloso-calcareas / Viñedos plantados en laderas orientadas al sur / Vendimia manual / **ELABORACIÓN Y CRIANZA\_** Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable / Envejece 24 meses en barrica de roble americano en bodega subterránea del siglo XVI a temperatura constante de 12°C donde afina en botellero hasta su salida al mercado / **DESCRIPCIÓN SENSORIAL\_ V >** Color rojo cereza profundo. **N >** Conjunto potente de aromas, claros recuerdos de fruta negra y ciruela, aroma terciario y notas de trufa, minerales, carbón, un toque lácteo y especiado de barrica de buena calidad. **B >** Potente, paso

marcado por su tanino, firme, bien armado, ligeramente secante, buena carga frutal, con una acidez que lo equilibra, amable, retronasal donde aparecen notas torrefactadas y cacao.

Maridaje gastronómico: Entrecot de buey al tuétano con salsa de vino tinto.

*Bodegas*

**Ismael Arroyo**

Teléfono: 947 532 309

[www.valsotillo.com](http://www.valsotillo.com)