

A R C O
D E C U R I E L

Crianza

| PREMIOS

MEDALLA DE ORO


Medalla de Oro en Concours Mondial de Bruxelles 2017.

 **VARIEDAD**
100% Tempranillo.

 **COSECHA**
2014.

 **GRADO ALCOHÓLICO**
14% Vol.

 **FERMENTACIÓN**
26 °C, con 18 días de maceración.

 **ENVEJECIMIENTO**
15 meses en barricas de roble francés + 6 meses en botella.

 **SERVICIO**
16 - 18 °C. Se recomienda decantar.

 **MARIDAJE**
Todo tipo de carnes, platos de cuchara, embutidos y quesos.

| NOTA DE CATA

Color rojo picota, con ribete rubí.

De nariz fresca, amplia y elegante, con notas de frutos rojos y negros, como el fresón, la mora y la cereza, que se fusionan con las fragancias del terroir. Los aromas a caramelo de toffee, regaliz, hoja de tabaco y cacao, se funden sobre un agradable fondo mentolado.

Carnoso, con un peso de fruta intenso, sabroso, redondo y complejo, en retronasal aparecen notas mentoladas. Unos armónicos taninos le auguran una larga estancia en botella.

SÍGUENOS:



info@arcocuriel.com

www.arcocuriel.com



2014




A R C O
D E C U R I E L

Aged
in Oak
red wine

| AWARDS


GOLD MEDAL
Concours Mondial de Bruxelles 2017.


 **GRAPE**
100% Tempranillo grapes.

 **YEAR**
2014.

 **ALCOHOL**
14% Vol.

 **FERMENTATION**
26 °C, and maceration during 18 days.

 **AGEING**
During 15 months in french oak barrels + 6 months into a bottle.

 **SERVER**
60.8 - 64.4 °F. We recommend decanting.

 **FOOD MATCH**
Red meats, invernial plates, sausages and cheese.

| TASTING NOTES

This wine is a deep and intense cherry red with violet hues.

On the nose is fresh, wide and elegant with notes of red and black fruits, like the strawberry, blackberry and cherry, that blend with the fragrances of the terroir. The aromas of toffee candy, licorice, cocoa and tobacco leaf, merge on a pleasant minty background.

This elegant and well-balanced wine is deeply flavoured, well-rounded on the palate and complex, menthol notes appear aftertaste. A harmonic tannins augur a long stay in the bottle.

BODEGAS ARCO DE CURIEL, S.L.

Calvario, s/n 47316 Curiel de Duero | Valladolid (SPAIN)
Tel.: +34 983 880 481 - Fax: +34 983 881 766
info@arcocuriel.com - www.arcocuriel.com



2014