



# ALBIAZULÉ ROBLE

## Denominación de Origen:

D.O. Ribera del Duero

## Variedades de uva:

90% Tempranillo  
10% Cabernet Sauvignon

## Grado Alcohólico:

13,5% Vol.

## Elaboración:

Sistema tradicional con una maceración prefermentativa de 48 horas en frío y posterior fermentación con levadura autóctona a temperatura controlada.

## Envejecimiento:

3 meses en barricas de roble francés (50%) y americano (50%)

## Appellation:

D.O. Ribera del Duero

## Grape varieties:

90% Tempranillo  
10% Cabernet Sauvignon

## Alcohol by volume:

13,5% Vol.

## Wine elaboration process:

Traditional system with 48 hours cold maceration followed by fermentation with native yeast at a controlled temperature.

## Ageing:

3 months in french (50%) and american (50%) oak barrels.

*Equilibrado,  
redondo en boca  
y repleto  
de sabores.*

*Sanz Muñoz*  
Bodegas

