



#### HISTORY

*Our winery is located on harsh and rugged terrain close to the River Duero with its extreme and contrasting climate. Different soils bring different tasting characteristics to our wines: power is given by the clay, delicacy and finesse by the gravel and sand, and depth and great complexity by the limestone.*



#### Doft och smak

Det fruktiga eleganta vinet har en stor aromatisk intensitet. Här finns mogen frukt (björnbär och plommon) väl integrerat med kryddiga mineraltoner från faten. Balanserad smak med mjuka långlivade läckra tanniner som ger vinet en lång eftersmak. Serveras vid en temperatur av 16° till 18° C.

#### Vinframställning

Druvorna som används för att göra vår Roble väljs ut och plockas för hand i början av oktober. Närheten till bodegan från vingårdarna och en transportmetod baserad på små mängder åt gången ser till att druvorna kommer fram i optimalt skick till vineriet.

#### Respekt för våra jordar

Man måste ha respekt för identiteten hos vår terroir för att kunna överföra dess personlighet till våra viner. Det är mottot för vår vinodling och vintillverkning. Vår filosofi är baserad på användningen av godkända miljövänliga produkter som uppfyller kraven för ett ekologiskt jordbruk.



**Producent:** Marqués de Velilla  
*La Horra-Burgos, Spanien*

**Druvor:** Tinta del Pais 100 % (*Tempranillo*)

**Serveras till:** Stekt eller grillat kött, vilt och vinet passar också utmärkt till ost

**Alkoholhalt:** 13,5 %

#### Marqués de Velilla Roble

Vårt varunummer: MVR



Vinet finns hos din restauranggrossist!

[Läs mer på Svenska Vinkompaniets hemsida](#)