

Bodegas

EPIFANIO RIVERA-ERIAL

🍷 Promoción exclusiva, ver Pasaporte Gourmets

La familia Rivera-Aparicio, con los hermanos Epifanio, Borja y Santiago a la cabeza en la gestión y elaboración hoy en día, cuenta con una dilatada tradición vitícola en la zona. Sus remozadas instalaciones les permite poder vinificar por separado cada una de las fincas de las que obtienen sus escogidas uvas provenientes de viñas viejas de más de 80 años.

Onésimo Redondo, 45. 47315 Pesquera de Duero (Valladolid). Tel.: 983 870 109. Fundada en 2004.

info@epifaniorivera.com

epifaniorivera.com

25 ha de viñedo • 🍷 300.

Enólogo: Santiago Rivera.

Visitas a bodega: Sí. Cita previa: lunes a sábado, de 9,30 a 14,00 y de 16,00 a 20,00 h.

Venta directa al público.

Erial TF 2021

Tinto. 100% tinto fino. 18 meses en barrica. 14,5% vol. **24 €**

Producción: 10.000 botellas.

Picota granate de capa alta. Intenso, complejo, aromas a bayas rojas y negras silvestres, bombón inglés, sándalo, vainilla, incienso, grafito, mentoles, boletus edulis... Estructurado, carnoso, vivo, amplio recorrido y duradera retronasal aromática. — (30-05-2024)

2022/18/95 • 2023/19/98 • 2024/20/96.

96

Erial 2022

Tinto. 100% tinto fino. 12 meses en barrica. 14,5% vol. **14 €**

Producción: 65.000 botellas.

Picota granate de capa alta. Intenso, aromas a bayas rojas y negras de bosque, tostados, lavanda, mentoles, canela, romero, cardamomo, tabaco de pipa y clavo. Dotado de nervio, jugoso, tanino firme, amplio y pertinaz retronasal. — (04-07-2024)

2022/19/95 • 2023/20/95 • 2024/21/95.

95