



OLIVARES

DISTRIBUCIONES

BODEGA: HNOS. PARAMO ARROYO

VITICULTURA ECOLÓGICA

PEDROSA DE DUERO - RIBERA DEL DUERO

Bodegas Hermanos Páramo Arroyo S.L.

Ctra. Roa-Pedrosa., km. 4
09314 Pedrosa de Duero, Burgos
Telf. 947 53 00 41
www.paramoarroyo.com
bodega@paramoarroyo.com

Para más información: VIVAVOCE COMUNICACIÓN

José Luis del Amo
619 307 446
jl@vivavocecomunicacion.com
María Luisa del Amo
649 955 955
ml@vivavocecomunicacion.com



Eremus Joven

Bodegas Hermanos Páramo Arroyo
Denominación de Origen: Ribera del Duero
Tipo de vino: Tinto Joven
Variedad: 100% Tempranillo

Procedencia:

Pedrosa de Duero. 35 ha de viñedo en cultivo ecológico

Rendimiento: 4.000 kg /ha

Añada

2014

Grado alcohólico

14'5% Vol. Alcohol

Producción: 30.000 botellas

Vinificación

Se vendimia a mano en cajas de 15 kg y se hace una segunda selección en mesa antes de pasar a los depósitos de acero inoxidable para su fermentación.

La fermentación alcohólica se realiza a temperatura controlada de 20 °C, procediendo al descube entre 12 y 15 días después.

La maloláctica se efectúa en diciembre.

Notas de cata

Fase visual: brillante color rojo guinda con ribete azulado.

Fase olfativa: profusa presencia de frutas y flores en perfecta armonía.

Fase gustativa: vivo, armónico y equilibrado.

Armonía gastronómica: ideal para acompañar pescados con cuerpo, carne de ternera y quesos de media curación.

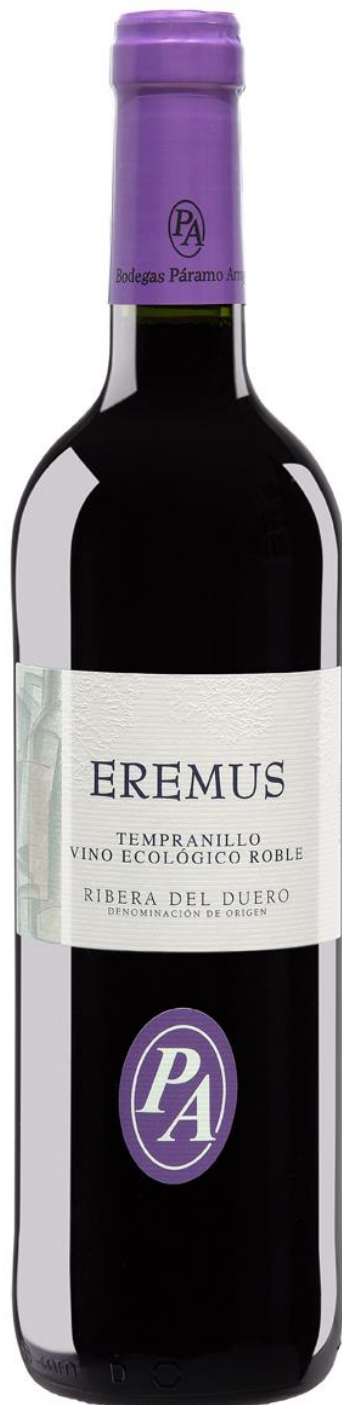
Recomendación de servicio: 14-17°C

Bodegas Hermanos Páramo Arroyo S.L.

Ctra. Roa-Pedrosa., km. 4
09314 Pedrosa de Duero, Burgos
Telf. 947 53 00 41
www.paramoarroyo.com
bodega@paramoarroyo.com

Para más información: VIVAVOCE COMUNICACIÓN

José Luis del Amo
619 307 446
jl@vivavocecomunicacion.com
María Luisa del Amo
649 955 955
ml@vivavocecomunicacion.com



Eremus Roble

Bodegas Hermanos Páramo Arroyo
Denominación de Origen: Ribera del Duero
Tipo de vino: Tinto Roble
Variedad: 100% Tempranillo

Procedencia:
Pedrosa de Duero. 35 ha de viñedo en cultivo ecológico
Rendimiento: 4.000 kg /ha

Añada
2013

Grado alcohólico
13'5% Vol. Alcohol

Producción: 25.000 botellas

Vinificación

Se vendimia a mano en cajas de 15 kg y se hace una segunda selección en mesa antes de pasar a los depósitos de acero inoxidable para su fermentación. La fermentación alcohólica se realiza a temperatura controlada de 22 °C, procediendo al descube entre 12 y 15 días después. La maloláctica se efectúa en diciembre y en enero se traslada a barricas.

Crianza: 6 meses en barricas de roble americano.

Notas de cata

Fase visual: Brillante color rojo guinda con ribete rubí.
Fase olfativa: Abundante presencia de fruta en perfecta armonía con aromas especiados.
Fase gustativa: Amable paso de boca, sabroso, armónico y muy equilibrado.

Armonía gastronómica: Perfecto como acompañamiento de carne, pasta, legumbres y pescados azules.

Recomendación de servicio: 14-17°C

Bodegas Hermanos Páramo Arroyo S.L.

Ctra. Roa-Pedrosa., km. 4
09314 Pedrosa de Duero, Burgos
Telf. 947 53 00 41
www.paramoarroyo.com
bodega@paramoarroyo.com

Para más información: VIVAVOCE COMUNICACIÓN

José Luis del Amo
619 307 446
jl@vivavocecomunicacion.com
María Luisa del Amo
649 955 955
ml@vivavocecomunicacion.com



Eremus Ecológico

Bodegas Hermanos Páramo Arroyo
Denominación de Origen: Ribera del Duero
Tipo de vino: Tinto Joven
Variedad: 100% Tempranillo

Procedencia:
Pedrosa de Duero. 35 ha de viñedo en cultivo ecológico
Rendimiento: 4.000 kg /ha

Añada
2014

Grado alcohólico
14'5% Vol. Alcohol

Producción: 30.000 botellas

Vinificación

Se vendimia a mano en cajas de 15 kg y se hace una segunda selección en mesa antes de pasar a los depósitos de acero inoxidable para su fermentación. La fermentación alcohólica se realiza a temperatura controlada de 20 °C, procediendo al descube entre 12 y 15 días después. La maloláctica se efectúa en diciembre.

Notas de cata

Fase visual: brillante color rojo guinda con ribete azulado.

Fase olfativa: profusa presencia de frutas y flores en perfecta armonía.

Fase gustativa: vivo, armónico y equilibrado.

Armonía gastronómica: ideal para acompañar pescados con cuerpo, carne de ternera y quesos de media curación.

Recomendación de servicio: 14-17°C

Bodegas Hermanos Páramo Arroyo S.L.

Ctra. Roa-Pedrosa., km. 4
09314 Pedrosa de Duero, Burgos
Telf. 947 53 00 41
www.paramoarroyo.com
bodega@paramoarroyo.com

Para más información: VIVAVOCE COMUNICACIÓN

José Luis del Amo
619 307 446
jl@vivavocecomunicacion.com
María Luisa del Amo
649 955 955
ml@vivavocecomunicacion.com



Eremus Crianza

Bodegas Hermanos Páramo Arroyo
Denominación de Origen: Ribera del Duero
Tipo de vino: Tinto Crianza
Variedad: 100% Tempranillo

Procedencia:
Pedrosa de Duero. 35 ha de viñedo en cultivo ecológico
Rendimiento: 4.000 kg /ha

Añada
2010

Grado alcohólico
14% Vol. Alcohol

Producción: 8.000 botellas

Vinificación

Se vendimia a mano en cajas de 15 kg y se hace una segunda selección en mesa antes de pasar a los depósitos de acero inoxidable para su fermentación. La fermentación alcohólica se realiza a temperatura controlada de 28 °C, procediendo al descube entre 15 y 20 días después. La maloláctica se efectúa en diciembre.

Crianza: 14 meses en barricas de roble americano y francés.

Notas de cata

Fase visual: rojo cereza intenso.

Fase olfativa: elegante y complejo, con abundante fruta roja y notas especiadas.

Fase gustativa: largo, duradero, carnoso y estructurado.

Armonía gastronómica: Ideal para guisos de carne y asados de caza, carnes rojas a la parrilla y pescados muy potentes.

Recomendación de servicio: 14-17°C

Bodegas Hermanos Páramo Arroyo S.L.

Ctra. Roa-Pedrosa., km. 4
09314 Pedrosa de Duero, Burgos
Telf. 947 53 00 41
www.paramoarroyo.com
bodega@paramoarroyo.com

Para más información: VIVAVOCE COMUNICACIÓN

José Luis del Amo
619 307 446
jl@vivavocecomunicacion.com
María Luisa del Amo
649 955 955
ml@vivavocecomunicacion.com



Eremus Reserva

Bodegas Hermanos Páramo Arroyo
Denominación de Origen: Ribera del Duero
Tipo de vino: Tinto Reserva
Variedad: 100% Tempranillo

Procedencia:

Pedrosa de Duero. 35 ha de viñedo en cultivo ecológico

Rendimiento: 4.000 kg /ha

Añada

2005

Grado alcohólico

14'5% Vol. Alcohol

Producción: 4.000 botellas

Vinificación

Se vendimia a mano en cajas de 15 kg y se hace una segunda selección en mesa antes de pasar a depósitos de acero inoxidable para su fermentación.

La fermentación alcohólica se realiza a una temperatura de 25 °C, procediendo al descube entre 15 y 20 días después.

La maloláctica se realiza en diciembre y en enero se vuelca en las barricas.

Crianza: 20 meses en barricas de roble americano y francés.

Notas de cata

Fase visual: evolución cromática. Capa intensa y brillante.

Fase olfativa: aromas intensos a fruta madura. Compota, chocolate y balsámicos.

Fase gustativa: redondo y amplio.

Armonía gastronómica: carnes rojas (ternera y caza) estofados, quesos fuertes y pastas dulces.

Recomendación de servicio: 14-17°C

Bodegas Hermanos Páramo Arroyo S.L.

Ctra. Roa-Pedrosa., km. 4
09314 Pedrosa de Duero, Burgos
Telf. 947 53 00 41
www.paramoarroyo.com
bodega@paramoarroyo.com

Para más información: VIVAVOCE COMUNICACIÓN

José Luis del Amo
619 307 446
jl@vivavocecomunicacion.com
María Luisa del Amo
649 955 955
ml@vivavocecomunicacion.com



Páramo Arroyo Especial

Bodegas Hermanos Páramo Arroyo
Denominación de Origen: Ribera del Duero
Tipo de vino: Tinto Reserva
Variedad: 100% Tempranillo

Procedencia:

Pedrosa de Duero. 35 ha de viñedo en cultivo ecológico

Rendimiento: 4.000 kg /ha

Añada

2004

Grado alcohólico

14% Vol. Alcohol

Producción: solo años excepcionales. Unas 2.000 botellas.

Vinificación

Se vendimian viñedos de más de 60 años, a mano, en cajas de 15 kg y se hace una segunda selección en mesa antes de pasar a los depósitos de acero inoxidable para su fermentación.

La fermentación alcohólica se realiza a temperatura controlada de 30 °C, procediendo al descube entre 15 y 20 días después.

La maloláctica se realiza en barricas de roble

Crianza: de 18 a 24 meses en barricas de roble francés.

Notas de cata

Fase visual: rojo rubí, de capa muy intensa.

Fase olfativa: elegantes aromas a fruta madura, minerales y balsámicos.

Fase gustativa: muy carnosos, potente y equilibrado.

Armonía gastronómica: perfecto tanto para cremas y sopas de marisco como con carnes de caza y, en especial, lechazo asado.

Recomendación de servicio: 14-17°C