



# CONDOMINIO

## TINTO JOVEN

Vino con un agradable aroma, muy fresco y frutal. La boca viene marcada por una buena acidez y un tanino redondo y agradable que le da finura y persistencia.



<b>GRADUACIÓN</b>	13 % - 13,5 % vol.
<b>VOLUMEN</b>	75cl
<b>VARIEDAD</b>	Tinta del País 100%
<b>D.O.</b>	Ribera del Duero
<b>VENDIMIA</b>	Manual con selección de racimos

### VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Para su elaboración se emplea uva procedente de nuestros viñedos. Tras una rigurosa vendimia manual, parcela por parcela, se obtienen unos frutos en su momento óptimo de maduración. Una vez vendimiada la uva, los vinos maceraron durante 15 días. Posteriormente se clarificó y se embotelló.

### FICHA DE CATA

**Fase visual:** Limpio, brillante, rojo picota intenso con tonos azulados en capa fina.

**Fase olfativa:** Intensa fruta roja muy fresca, fresa, frambuesa.

**Fase gustativa:** Ligero y agradable. Taninos redondos, persistencia en un buen equilibrio con la acidez.

**Recomendaciones de consumo:** Temperatura de servicio 15-16°C

### ENVASE

<b>BOTELLA</b>	bordelesa tradicional
<b>COLOR</b>	musgo
<b>CAJA</b>	6 botellas
<b>PALET</b>	125 cajas

RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COCOPE S.Coop. Camino Llanillos s/n. Peñafiel-Valladolid-España