



CONDOMINIO

CRIANZA

Vino aromático y complejo en el que se conjuga fruta intensa con tonos balsámicos, especiados y ligeros tostados. En boca es agradable, amplio y persistente.



| | |
|-------------------|---|
| GRADUACIÓN | 13,5 % - 14,5 % vol |
| VOLUMEN | 75cl |
| VARIEDAD | Tinta del País 100% |
| D.O. | Ribera del Duero |
| VENDIMIA | Manual con selección de racimos |
| BARRICA | 12 meses (barricas de roble francés y americano). |

VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Para su elaboración se emplea exclusivamente 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 30 días, para dar paso a una crianza en barricas seleccionadas de roble francés y americano, permaneciendo en ellas durante 12 meses. En su paso por bodega, el control fue máximo, trasegándolo en primavera y otoño y rellenando frecuentemente las barricas. Finalmente, se clarificó y se embotelló.

FICHA DE CATA

Fase visual: Limpío, brillante, rojo picota intensa. Glicérico.

Fase olfativa: Intensa fruta roja con tonos de fruta negra, perfectamente ensamblada con aromas provenientes de la crianza en bodega, vainilla, clavo, cacao y de fondo tonos balsámicos y ligeros tostados.

Fase gustativa: Carnoso y potente. Taninos redondos que aportan finura y persistencia en buen equilibrio con la acidez. Amable y complejo.

Recomendaciones de consumo: Temperatura de servicio 18°C

ENVASE

| | |
|----------------|-----------------------|
| BOTELLA | bordelesa tradicional |
| COLOR | musgo |
| CAJA | 6 botellas |
| PALET | 125 cajas |

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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