



# CONDOMINIO

## RESERVA

Vino aromático, elegante y complejo en el que se conjuga fruta madura y tonos florales con aromas especiados y ligeros tostados. En boca es complejo, elegante, amplio y persistente.



<b>GRADUACIÓN</b>	14 % - 15 % 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
<b>BARRICA</b>	18 meses (barricas nuevas de roble francés).

### VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Para su elaboración se emplea exclusivamente uva procedente de nuestros viñedos viejos de secano y formación en vaso. Tras una rigurosa vendimia manual, parcela por parcela, se obtienen 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 barrica nueva de roble francés, permaneciendo en ellas durante 18 meses. En su paso por barrica, el control fue máximo, trasegándolos en primavera y otoño, y rellenando frecuentemente las barricas. Finalmente, se clarificó y se embotelló.

### FICHA DE CATA

**Fase visual:** Limpio, brillante, rojo picota muy cubierto, con tonos granates en capa fina. Glicérico.

**Fase olfativa:** Intensa fruta negra, grosella, arándano y mora, fruta en compota y tonos de violetas, perfectamente ensamblada con aromas provenientes de la crianza en barrica, cacao, pimienta, clavo y de fondo torrefactos.

**Fase gustativa:** Carnoso, potente y redondo. Taninos dulces que aportan finura y persistencia. Amable y untuoso.

**Recomendaciones de consumo:** Temperatura de servicio 18 °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