



# CONDOMINIO

## ROBLE

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.



<b>GRADUACIÓN</b>	13,5 % - 14,5 % 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 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 25 días, para dar paso a una crianza en barricas seleccionadas de roble americano, permaneciendo en ellas durante 4 meses. En su paso por barrica, el control fue máximo, rellenando las barricas frecuentemente. Finalmente se clarificó y se embotelló.

### FICHA DE CATA

**Fase visual:** Limpio, brillante, rojo cereza intenso con tonos violáceos en capa fina.

**Fase olfativa:** Intensa fruta roja fresca, fresa, frambuesa, grosella, perfectamente ensamblada con la madera, tonos balsámicos y especiados, y de fondo, ligeros tostados.

**Fase gustativa:** Taninos redondos que aportan finura y persistencia en buen equilibrio con la acidez.

**Recomendaciones de consumo:** Temperatura de servicio 17-18°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