

BODEGAS

CASTILLEJO
DE ROBLEDO

CORPES

Crianza

Tipo:
Crianza

Bodega:

BODEGAS CASTILLEJO DE ROBLEDO, S.A.

Zona vinícola:

D.O. RIBERA DEL DUERO

Uva:

100% Tinta Fina

Cata:

Vino criado sobre lías finas
durante 12 meses en barrica de roble
y 6 meses en botella.

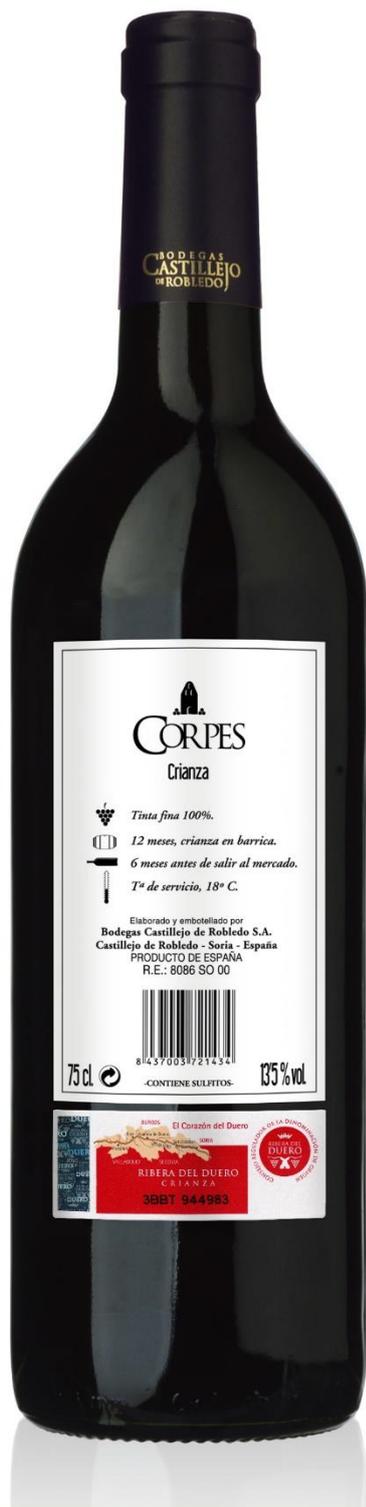
De color rojo picota con ribetes teja en capa fina.
es limpio y brillante

En nariz es intenso, equilibrado,
con toques a frutos rojos y
aromas especiados de su crianza en roble.

Ligeros recuerdos de su paso por barrica

En boca resulta afrutado y carnoso,
con taninos dulces y vivos.

Madera en segundo plano.



CORPES

Crianza

Vino: _____ *Marca Comercial:*
Corpes
Región:
Ribera del Duero (D.O.)
Tipo de vino:
Crianza
Graduación Alcohólica:
13'5 By Vol.

Uva: _____ *Procedencia del Viñedo:*
Seleccionado entre nuestros socios
Composición Varietal:
100% Tinta Fina (Tempranillo)
Rendimiento del Viñedo:
5.500 kg/Ha.
Tipo de Terreno:
Laderas orientadas S/W. Secano.
Suelos Franco - arcillosos
Altitud:
980 metros

Elaboración: _____ *Vendimia:*
Tradicional a mano
Fermentación:
Termocontrolada entre 22° y 26° C.
Maceración:
48 horas en frío y 15 días como mínimo
Fermentación Maloláctica:
Espontánea sin siembra a 22° C.

Envejecimiento o Crianza: _____ *Tiempo en barricas:*
3 meses
Edad de las barricas:
2 y 3 años
Tipo de roble:
60% francés y 40% americano
Permanencia en botellero:
6 meses

Temperatura de Servicio: _____ 18° C.