



BODEGAS

CASTILLEJO
DE ROBLEDO


ROBLEDAL
de Corpes

Crianza

Tipo:

Tinto 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.

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

Su entrada en boca es sabroso, estructurado, con buena persistencia.

Eselegante en vía retronasal



ROBLEDAL

de Corpes

Crianza

Vino: _____ *Marca Comercial:*
Robledal de Corpes
Región:
Ribera del Duero (D.O.)
Tipo de vino:
Crianza
Graduación Alcohólica:
13'50 By Vol.

Uva: _____ *Procedencia del Viñedo:*
Selección entre nuestros socios
Composición Varietal:
100% Tinta Fina (Tempranillo)
Rendimiento del Viñedo:
Inferior a 5000 kg/Ha.
Tipo de Terreno:
Laredas orientadas al W. Secano.
Terreno Franco - arcillosos
Altitud:
980 m.

Elaboración: _____ *Vendimia:*
Tradicional a mano.
Estricta selección del viñedo
Fermentación:
Termocontrolada entre 26º-28º C
Maceración:
48 horas en frío a 15º C
15 días como mínimo
Fermentación Maloláctica:
Espontánea sin siembra a 22º C

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

Temperatura de Servicio: _____ 18º C