

# andarivel

## 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 bodega 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.

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

Es elegante en vía retronasal





# andarivel

## Crianza

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

**Uva:** \_\_\_\_\_ *Procedencia del Viñedo:*  
Viñedo de nuestros socios  
*Composición Varietal:*  
100% Tinta Fina (Tempranillo)  
*Rendimiento del Viñedo:*  
5.000 kg/Ha.  
*Tipo de Terreno:*  
Laderas orientadas 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 10 días como mínimo  
*Fermentación Maloláctica:*  
Espontánea sin siembra a 22° C.

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

**Temperatura de Servicio:** \_\_\_\_\_ 16° - 18° C.