



COPES

Barrica

Tipo:
Tinto joven

Bodega:
BODEGAS CASTILLEJO DE ROBLEDO, S.A.

Zona vinícola:
D.O. RIBERA DEL DUERO

Uva:
100% Tinta Fina

Cata:
Vino joven criado sobre
lías finas durante 3 meses en
barrica de roble y 3 meses en botella.
De color rojo cereza con matices e intensidad.
En nariz se muestra intenso,
con aromas a frutas del bosque y
frutos negros maduros.
En boca resulta suave,
aterciopelado y carnoso
con un largo recuerdo en el retrogusto.

Tfno: +34 975 355 062 · Fax: +34 975 355 060 · www.bodegascastillejo.com



CORPES

Barrica

Vino:

Marca Comercial:
Corpes
Región:
Ribera del Duero (D.O.)
Tipo de vino:
Tinto Joven
Graduación Alcohólica:
13'5 By Vol.

Uva:

Procedencia del Viñedo:
Viñedo de nuestros socios
Composición Varietal:
100% Tinta Fina (Tempranillo)
Rendimiento del Viñedo:
5.500 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:
3 meses
Edad de Barricas:
2 y 3 años
Tipo de Roble:
60% francés, 40% americano
Permanencia en Botellero:
3 meses

Temperatura de Servicio:

16° - 18° C.