



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.