




PEÑALAGUA
barrica

Tipo:

Tinto Envejecido en Roble

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.



PEÑALAGUA

barrica



Vino: *Marca Comercial:* Peñalagua
Región: Ribera del Duero (D.O.)
Tipo de vino: Envejecido en Roble
Graduación Alcohólica: 13'50 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 NW. Secano. Suelos Franco - arcillosos
Altitud: 980 m.

Elaboración: *Vendimia:* Tradicional a mano
Fermentación: Termocontrolada entre 22º y 26º C.
Maceración: 48 horas en frío y 10 días como mínimo
Fermentación Maloláctica: Espontánea sin siembra a 22º C.

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

Temperatura de Servicio: 16º - 18º C.