



BODEGAS
CASTILLEJO
DE ROBLEDO



ROBLEDAL de Corpes

*Envejecido
en Roble*

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.



ROBLEDAL

de Corpes

*Envejecido
en Roble*

- Vino:** *Marca Comercial:* Robledal de Corpes
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: Laredas orientadas NW. Secano. Suelos Franco - arcillosos
Altitud: 980 m.
- 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 las barricas: 2 y 3 años
Tipo de roble: 60% francés, 40% americano
Permanencia en botellero: 3 meses
- Temperatura de Servicio:** 16° - 18° C.