

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 barrica 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 pesistencia.
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.