

andarivel

Roble

Tipo:

Tinto Joven Barrica

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 5 meses en
barrica de roble y 3 meses en botella.
De color rojo cereza con matices violáceos.
Tiene un aroma potente que conjuga fruta madura
con madera en buena armonía.
En boca es afrutado y carnoso,
con taninos dulces y vivos en madera
en segundo plano, resultando un vino
sabroso y amplio.





andarivel

Roble

Vino:

Marca Comercial:

andarivel

Región:

Ribera del Duero (D.O.)

Tipo de vino:

Tinto Joven Barrica

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:

Laredas orientadas W. Secano.

Suelos Franco - arcillosos

Altitud:

980 metros

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:

5 meses

Edad de las barricas:

Nuevas

Tipo de roble:

60% francés, 40% americano.

Permanencia en botellero:

3 meses.

Temperatura de Servicio:

16º - 18º C.