



Roble

NOTAS DE CATA

Color: Rojo cereza intenso con ribetes violáceos.

Aromas: Intensidad alta, con aromas frescos de frutas rojas y notas tostadas de madera, elegante y bien integrada.

Paladar: Equilibrado y conjuntado y aterciopelado en boca, postgusto largo

TEMPERATURA DE SERVICIO

Temperatura de servicio: 13-15°C.

PACKAGING

BOTELLA: Bordelesa verde 75cl.

TAPON: Natural de 44x 24

CAPSULA: Compleja

CAJA: 6 Botellas

DIMENSIONES CAJA:
23,0 x 31,7 x 15,5 Cm.

PESO: 7.93 Kg.

PALETIZACIÓN:

PALET EURO 80X120: 750 BOTELLAS.

Nº CAJAS POR CAPA: 25

Nº DE CAPAS: 5

Nº CAJAS POR PALET: 125

CODIGO EAN BOT.: 8420759100219



DATOS TECNICOS

Denominación: D.O RIBERA DE DUERO

Variedades de Uva: 100% TINTO FINO

Cosecha: 2013

Area de Producción: Pesquera de Duero
Castilla y León

VIÑEDO

Superficie de viñedo: 15 ha

Tipo de Suelo Franco arenosos calcáreos

Edad media del viñedo: 25 años

Rendimiento: 4000 hl/ ha

Tipo de plantación: vaso

ELABORACION

Vendimia: manual

Depósitos de Fermentación: acero inoxidable

Temperatura Fermentación: 24-26 °C

Tiempo de fermentación: 12-15 días

Filtración: Con tierras diatomeas

Clarificación: Con bentonita

Crianza en Barrica: 6 meses

Tipo de Barrica: 30% americano- 70% Francés

Tiempo en Botella: 6 meses

DATOS ANALÍTICOS

GRADO: 14%

ACIDEZ TOTAL: 5,2/l

SO2: <150 mg/l

AZUCAR RESIDUAL: 1,5 g/l

Recomendaciones de maridaje: Todo tipo de carnes, caza...

