

# • CONDOMINIO ROBLE •



Vino muy aromático en el que se conjuga fruta fresca e intensa con tonos balsámicos y especiados, y de fondo, un ligero tono tostado de la madera.

En boca es agradable, amplio y persistente.

## FICHA TÉCNICA

**Vendimia:** manual con selección de racimos.

**Varietal:** Tinta del País 100%

**Denominación de origen:** Ribera del Duero  
**Paso por barrica:** 4 meses (barricas de roble americano).

**Grado:** 13,5 %-14,5% Vol.

**Vendimia y elaboración:** para su elaboración se emplea exclusivamente uva procedente de nuestros viñedos.

Tras una rigurosa vendimia manual, parcela por parcela, se obtienen unos frutos en su momento óptimo de maduración.

Una vez vendimiada la uva, los vinos maceraron durante 25 días, para dar paso a una crianza en barricas seleccionadas de roble americano, permaneciendo en ellas durante 4 meses. En su paso por barrica, el control fue máximo, rellenando las barricas frecuentemente.

Finalmente se clarificó y se embotelló.

## FICHA DE CATA

**Fase visual:** limpio, brillante, rojo cereza intenso con tonos violáceos en capa fina.

**Fase olfativa:** intensa fruta roja fresca, fresa, frambuesa, grosella, perfectamente ensamblada con la madera, tonos balsámicos y especiados, y de fondo, ligeros tostados.

**Fase gustativa:** taninos redondos que aportan finura y persistencia en buen equilibrio con la acidez.

**Recomendaciones de consumo:** temperatura de servicio 17-18 °C

## FICHA LOGÍSTICA

**Envase:** botella bordelesa tradicional, color musgo, 75 cl.

Caja de 6 botellas. 125 cajas por palet.

RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COCOPE S.Coop. Camino Llanillos s/n. Peñafiel-Valladolid-España

# ▪ CONDOMINIO ROBLE ▪



A very aromatic wine which combines intense fresh fruit with tones that are balsamic and spicy and slight toasted undertones from the wood.

Pleasant, full-bodied and persistent in the mouth.

## INFORMATION SHEET

**Harvest:** Hand-picking of selected bunches.

**Variety:** 100% Tinta del País.

**Denomination of Origin:** Spain

**Time in Barrel:** 4 months (American oak barrels).

**Alcohol:** 13.5%-14.5% Vol.

**Harvest and Production:** Only grapes from our own vineyards are used in production. The fruit is obtained at its ideal point of maturity by rigorous hand-picking in each vine plot individually.

After the grape harvest, the wines are left to macerate for 25 days, and then put into selected American oak barrels for ageing over 4 months. They are constantly monitored in the barrels, which are refilled frequently.

Finally, they are fined and bottled.

## TASTING NOTES

**Appearance:** Clear, brilliant, intense cherry red with a fine layer of violet tinges.

**Nose:** Intense fresh red fruit, strawberry, raspberry, currant, in perfect ensemble with the wood, together with balsamic and spicy tones and slight toasted undertones.

**Palate:** Rounded tannins that provide fineness and persistence in good balance with the acidity.

**Serving recommendations:** serve at a temperature of 17-18°C

## LOGISTICS

**Packaging:** traditional 75 cl. moss-green glass Bordeaux wine bottle.

Box of 6 bottles. 125 boxes per pallet.

RIBERA DEL DUERO  
DESIGNATION OF ORIGIN

COCOPE S.Coop. Camino Llanillos s/n. Peñafiel-Valladolid-Spain