



· CONDOMINIO CRIANZA ·



Vino aromático y complejo en el que se conjuga fruta intensa con tonos balsámicos, especiados y ligeros tostados.

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: 12 meses (barricas de roble francés y 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 30 días, para dar paso a una crianza en barricas seleccionadas de roble francés y americano, permaneciendo en ellas durante 12 meses. En su paso por barrica, el control fue máximo, trasegándolo en primavera y otoño y rellenando frecuentemente las barricas.

Finalmente se clarificó y se embotelló.

FICHA DE CATA

Fase visual: limpio, brillante, rojo picota intenso. Glicérico.

Fase olfativa: intensa fruta roja con tonos de fruta negra, perfectamente ensamblada con aromas provenientes de la crianza en barrica, vainilla, clavo, cacao y de fondo tonos balsámicos y ligeros tostados.

Fase gustativa: carnoso y potente. Taninos redondos que aportan finura y persistencia en buen equilibrio con la acidez. Amable y complejo.

Recomendaciones de consumo: temperatura de servicio 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 CRIANZA ▪



Aromatic and complex wine which combines intense fruit flavours with tones that are balsamic, spicy and lightly toasted.

Pleasant, full-bodied and persistent in the mouth.

INFORMATION SHEET

Harvest: Hand-picking of selected bunches.

Variety: 100% Tinta del Pais

Denomination of Origin: Spain

Time in Barrel: 12 months (French and 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 30 days, and then put into selected French and American oak barrels for ageing over 12 months. They are constantly monitored in the barrel, with racking taking place in spring and autumn, the barrels being frequently refilled. Finally, they are fined and bottled.

TASTING NOTES

Appearance: Clear, brilliant, intense piqueta cherry red. Smooth.

Nose: Intense red fruit with shades of black fruit, perfectly assembled with aromas coming from the ageing in barrels; vanilla, clove, cacao and undertones that are balsamic and lightly toasted.

Palate: Fleishy and powerful. Rounded tannins providing subtlety and persistence in good balance with the acidity. Agreeable and complex.

Serving recommendations: serve at a temperature of 18°C.

LOGISTICS

Packaging: traditional 75 cl. moss-green glass Bordeaux wine bottle.
Box of 6 bottles. 125 boxes per pallet.