

• CONDOMINIO JOVEN •



Vino con un agradable aroma, muy fresco y frutal.

La boca viene marcada por una buena acidez y un tanino redondo y agradable que le da finura y persistencia.

FICHA TÉCNICA

Vendimia: manual con selección de racimos.

Variedad: Tinta del País 100%

Denominación de origen: Ribera del Duero

Grado: 13,0%-13,5% Vol.

Vendimia y Elaboración: para su elaboración se emplea 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 15 días.

Posteriormente se clarificó y se embotelló.

FICHA DE CATA

Fase visual: limpio, brillante, rojo picota intenso con tonos azulados en capa fina.

Fase olfativa: intensa fruta roja muy fresca, fresa, frambuesa.

Fase gustativa: ligero y agradable. Taninos redondos, persistencia en un buen equilibrio con la acidez.

Recomendaciones de Consumo: temperatura de servicio 15-16 °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 JOVEN ▪



A wine with an agreeable bouquet, very fresh and fruity.

Good acidity on the palate with round pleasant tannin that gives it fineness and persistence.

INFORMATION SHEET

Harvest: Hand-picking of selected bunches.

Variety: 100% Tinta del Pais

Denomination of Origin: Spain

Alcohol: 13.0%-13.5% Vol.

Harvest and Production: 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 15 days.

Then they are fined and bottled.

TASTING NOTES

Appearance: Clear, brilliant, intense picota cherry red with a fine layer of blueish tinges.

Nose: Intense, very fresh red fruit, strawberry, raspberry.

Palate: Light and pleasant. Rounded tannins, persistence in good balance with acidity.

Serving recommendations: serve at a temperature of 15-16°C

LOGISTICS

Packaging: traditional 75 cl. moss-green glass 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