

• CONDOMINIO RESERVA •



Vino aromático, elegante y complejo en el que se conjuga fruta madura y tonos florales con aromas especiados y ligeros tostados.

En boca es complejo, elegante, amplio y persistente.

FICHA TÉCNICA

Vendimia: manual con selección de racimos.

Variedad: Tinta del País 100%

Denominación de origen: Ribera del Duero

Paso por Barrica: 18 meses (barricas nuevas de roble francés).

Grado: 14 %-15% Vol.

Vendimia y elaboración: para su elaboración se emplea exclusivamente uva procedente de nuestros viñedos viejos de secano y formación en vaso.

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 macearon durante 30 días, para dar paso a una crianza en barrica nueva de roble francés, permaneciendo en ellas durante 18 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 muy cubierto con tonos granates en capa fina. Glicérico.

Fase olfativa: intensa fruta negra, grosella, arándano y mora, fruta en compota y tonos de violetas, perfectamente ensamblada con aromas provenientes de la crianza en barrica, cacao, pimienta, clavo y de fondo torrefactos.

Fase gustativa: carnoso, potente y redondo. Taninos dulces que aportan finura y persistencia. Amable y untuoso.

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 RESERVA ▪



Aromatic, elegant and complex wine which combines ripe fruit flavours and floral notes with aromas that are spicy and lightly toasted.

Complex, elegant, 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: 18 months (new French oak barrels).

Alcohol: 14 %-15% Vol.

Harvest and Production: The grapes come from our own old dry-farmed vineyards, with the vines head-pruned in the traditional goblet manner.

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 new French oak barrels for ageing over 18 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 cherry red with a fine layer of deep-red tinges. Smooth.

Nose: Intense black fruit, currant, blueberry and blackberry, fruit compote and notes of violets, in perfect ensemble with aromas from the barrel ageing, cacao, pepper, clove and high roast coffee.

Palate: Fleshy, powerful and rounded. Sweet tannins providing subtlety and persistence. Agreeable and unctuous.

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.

RIBERA DEL DUERO
DESIGNATION OF ORIGIN

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