



D.O. Ribera del Duero Condado de Oriza Tempranillo

Sólo las mejores uvas de Tempranillo (Tinta del País o Tinto Fino) se seleccionan para hacer este vino. Las uvas seleccionadas son procedentes de los suelos arcillosos y arenosos de Ribera del Duero.

Región

En los últimos 30 años la D.O Ribera del Duero ha emergido para luchar por el trono de la mejor región productora de vinos en España. Ubicada en la meseta norte, cubre 4 provincias de Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. A pesar de su nombre, no cubre todo el río Duero que une más de 100 poblaciones. Ribera del Duero adquirió su título de D.O en 1982, hoy tiene más de 250 bodegas y más de 22.000 ha. de viñedo. La mayor parte de la producción de Ribera del Duero es vino tinto y parte de rosado.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 15-16°C

Notas de Cata

Brillante color carmín con tonos púrpuras. En nariz, aromas a frutas rojas maduras incluyendo grosellas, moras y cerezas junto con notas dulces y florales. En boca el vino es muy afrutado con sabores de cereza ácida, taninos y acidez bien integrados y un final fresco y prolongado.

Maridaje

Perfecto compañero de carnes al horno y a la brasa, guisos, pasta a la boloñesa y platos a base de arroz como la paella de verduras.

Información Técnica

Las uvas son cuidadosamente seleccionadas para pasar por un periodo de maceración prefermentativa de 2 días. La fermentación a temperatura controlada se lleva a cabo a unos 22°C, esto asegura la extracción de la máxima expresión varietal, color característicos y taninos redondeados. Finalmente el vino se cría durante 4 meses en botella antes de su salida al mercado.

Premios

90 PUNTOS

2025 IWC: Condado de Oriza 2020

ORO

2022 Gilbert & Gaillard: Condado de Oriza Tinto 2021

Condado de Oriza



D.O. Ribera del Duero Condado de Oriza Roble

Condado de Oriza Roble está elaborado a partir de la variedad Tinta del País (Tempranillo). Las uvas son cuidadosamente seleccionadas de viñedos situados en los suelos arcillosos y arenosos de los alrededores de Olmedillo de Roa (Burgos).

Región

En los últimos 30 años la D.O Ribera del Duero ha emergido para luchar por el trono de la mejor región productora de vinos en España. Ubicada en la meseta norte, cubre 4 provincias de Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. A pesar de su nombre, no cubre todo el río Duero que une más de 100 poblaciones. Ribera del Duero adquirió su título de D.O en 1982, hoy tiene más de 250 bodegas y más de 22.000 ha. de viñedo. La mayor parte de la producción de Ribera del Duero es vino tinto y parte de rosado.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 16-17°C

Notas de Cata

Potente color carmín brillantes con reflejos púrpuras. Aromas a fruta madura como cerezas, ciruelas, especias dulces, regaliz y granos de café tostados. En boca el vino es fresco y sabroso con taninos y acidez bien integrados. Un final afrutado muy agradable con notas especiadas.

Maridaje

Un compañero perfecto de chuletas de cordero, empanadas, quesos curados y semi curados como queso manchego o Gouda y dátiles con bacon.

Información Técnica

Las uvas son cuidadosamente seleccionadas para después pasar por un periodo de maceración en frío de 2 días. La fermentación ocurre a temperatura controlada entre 23 y 25°C para asegurar la extracción de la máxima expresión varietal. Finalmente el vino se cría durante 6 meses en barrica de roble americano antes de embotellarse y permanecer en botella 6 meses.

Premios

ORO

2024 Mundus Vini: Condado de Oriza Roble 2022



D.O. Ribera del Duero Condado de Oriza Crianza

Condado de Oriza Crianza está elaborado a partir de la variedad Tinta del País (Tempranillo). Las uvas son cuidadosamente seleccionadas de viñedos de más de 20 años situados en los alrededores de Olmedillo de Roa (Burgos)

Región

En los últimos 30 años la D.O Ribera del Duero ha emergido para luchar por el trono de la mejor región productora de vinos en España. Ubicada en la meseta norte, cubre 4 provincias de Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. A pesar de su nombre, no cubre todo el río Duero que une más de 100 poblaciones. Ribera del Duero adquirió su título de D.O en 1982, hoy tiene más de 250 bodegas y más de 22.000 ha. de viñedo. La mayor parte de la producción de Ribera del Duero es vino tinto y parte de rosado.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
14%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 16-17°C

Notas de Cata

Color rojo rubí brillante con aromas intensos a tostados y especias, especialmente clavo y canela junto con aromas delicados a chocolate y frutos negros maduros. En boca, se reproducen estas notas, siendo un vino sabroso y afrutado con taninos maduros y bien integrados, cuerpo medio y un final especiado, prolongado y aterciopelado.

Maridaje

Perfecto con cordero con dátiles y canela, venado, ternera con patatas y remolacha.

Información Técnica

Las uvas son cuidadosamente seleccionadas antes de pasar por un periodo de maceración de 2 días. La fermentación ocurre a temperatura controlada entre 25 y 28°C para seguir la extracción de la máxima expresión varietal. Finalmente el vino se cría durante 14 meses en barrica nueva de roble americano antes de embotellarse y permanecer en botella 9 meses.

Premios

PLATINO

2025 Japan Wine Challenge: Condado de Oriza Crianza 2023

ORO

2025 Bacchus: Condado de Oriza Crianza 2022

2025 Mundus Vini: Condado de Oriza Crianza 2022

2025 Berliner Wine Trophy: Condado de Oriza Crianza 2022



D.O. Ribera del Duero Condado de Oriza Reserva

Condado de Oriza Reserva está elaborado a partir de la variedad Tinta del País (Tempranillo). Las uvas son cuidadosamente seleccionadas de viñedos de más de 20 años situados en los alrededores de Olmedillo de Roa (Burgos).

Región

En los últimos 30 años la D.O Ribera del Duero ha emergido para luchar por el trono de la mejor región productora de vinos en España. Ubicada en la meseta norte, cubre 4 provincias de Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. A pesar de su nombre, no cubre todo el río Duero que une más de 100 poblaciones. Ribera del Duero adquirió su título de D.O en 1982, hoy tiene más de 250 bodegas y más de 22.000 ha. de viñedo. La mayor parte de la producción de Ribera del Duero es vino tinto y parte de rosado.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
14 %

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 15- 16°C. Recomendable decantar o abrir la botella media hora antes de servir.

Notas de Cata

Color rojo rubí oscuro con sutiles reflejos anaranjados. En nariz es complejo con cerezas, ciruelas pasas combinadas con sabrosas notas balsámicas y especiadas. Estas notas se entremezclan con sabores a moca, tostados, caramelo y ahumados, así como toques de pimienta. En boca, los sabores se reflejan en la nariz con matices adicionales a hierbas y cuero. El vino tiene taninos potentes pero bien integrados, una acidez media y un final duradero y aterciopelado.

Maridaje

Un compañero perfecto para la carne de caza, ternera a la parrilla, chuletas de cordero con hierbas aromáticas y guisos castellanos.

Información Técnica

Las uvas son cuidadosamente seleccionadas para después pasar por un periodo de maceración de 5 días. La fermentación ocurre a temperatura controlada entre 26 y 28°C para asegurar la extracción de la máxima expresión varietal. Finalmente el vino se cría durante 24 meses en barrica de roble francés y americano antes de embotellarse y permanecer en botella 12 meses para completar su ciclo de envejecimiento.

Premios

92 PUNTOS

2024 Cata James Suckling: Condado de Oriza Reserva 2020

GRAN ORO

2025 Frankfurt International Trophy: Condado de Oriza Reserva 2020

ORO

2025 Bacchus: Condado de Oriza Reserva 2020

2025 Mundus Vini: Condado de Oriza Reserva 2020

2025 Berliner Wine Trophy: Condado de Oriza Reserva 2020

2025 CWSA Best Value: Condado de Oriza Reserva 2020

PLATA

2025 Korea Wine Challenge: Condado de Oriza Reserva 2020

Condado de Oriza



D.O. Ribera del Duero Condado de Oriza Gran Reserva

Sólo las mejores uvas de Tempranillo (Tinta del País o Tinto Fino) se seleccionan para hacer Condado de Oriza Gran Reserva. Las uvas seleccionadas son procedentes de viñedos de más de 40 años con una producción limitada a cuatro racimos pequeños y sueltos.

Región

En los últimos 30 años la D.O Ribera del Duero ha emergido para luchar por el trono de la mejor región productora de vinos en España. Ubicada en la meseta norte, cubre 4 provincias de Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. A pesar de su nombre, no cubre todo el río Duero que une más de 100 poblaciones. Ribera del Duero adquirió su título de D.O en 1982, hoy tiene más de 250 bodegas y más de 22.000 ha. de viñedo. La mayor parte de la producción de Ribera del Duero es vino tinto y parte de rosado.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
14%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 17-18°C. Abrir la botella media hora antes de servir o decantar.

Notas de Cata

Intenso color rojo cereza con ribetes anaranjados. Una nariz poderosa y elegante con aromas a cereza y ciruela, sándalo, vainilla y un toque de pimienta. En boca, abundantes frutas maduras, taninos equilibrados, sutiles notas de especias y un final largo y agradable.

Maridaje

Un compañero perfecto para venado, conejo, guisos de cordero bien aderezados con pimiento.

Información Técnica

Las uvas son cuidadosamente seleccionadas para después pasar por un periodo de maceración de 10 días. Se fermenta a temperatura controlada en torno a 26- 28°C para asegurar la extracción de la máxima expresión varietal. Finalmente el vino se cría durante 24 meses en barrica de roble francés y americano antes de embotellarse y permanecer en botella 36 meses para asegurar un ciclo completo y armonioso.

Premios

GRAN ORO

2025 Mundus Vini: Condado de Oriza Gran Reserva 2016 ** BEST OF SHOW RIBERA DEL DUERO GRAN RESERVA**
2025 Berliner Wine Trophy: Condado de Oriza Gran Reserva 2016

ORO

2025 CWSA Best Value: Condado de Oriza Gran Reserva 2016