



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 pimienta.

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 bodega de roble francés y americano antes de embotellarse y permanecer en botella 36 meses para asegurar un ciclo completo y armonioso.

Premios

PLATA

2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Condado de Oriza Gran Reserva 2018