



## 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. Los vinos blancos no están permitidos en la D.O. aún, pero lo estarán en breve. La región se caracteriza por ser un terreno llano y rocoso.

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 bodega de roble francés y americano antes de embotellarse y permanecer en botella 12 meses para completar su ciclo de envejecimiento.

---

## □ Premios

### **93 puntos**

2020 James Suckling: Condado de Oriza Reserva 2015

### **ORO**

2020 AWC Vienna: Condado de Oriza Reserva 2015

2020 Berliner Wein Trophy: Condado de Oriza Reserva 2015

2019 Mundus Vini: Condado de Oriza Reserva 2015

2019 Berliner Wein Trophy: Condado de Oriza Reserva 2015

2019 Asia Wein Trophy: Condado de Oriza Reserva 2015

2019 Gilbert&Gaillard 90 pts: Condado de Oriza Reserva 2015

### **PLATA**

2019 China Wine&Spirits Awards: Condado de Oriza Reserva 2013