



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)

VARIEDAD

100% Tempranillo

ESTILO

Vino tranquilo

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.

NOTA 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 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.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13,5°

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

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

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.

SOBRE ESTE VINO

“Notas ahumadas, minerales y de tabaco que rodean sabores de ciruela en este tinto bastante sencillo. Los taninos estructurados están bien equilibrados con la acidez, manteniéndolo fresco y muy flexible para combinar con diferentes tipos de comida.” *Wine Spectator (USA)*

ÚLTIMOS PREMIOS

ORO

2015 AWC Vienna Competition: Condado de Oriza Reserva 2010

PLATA

2015 Japan Wine Challenge: Condado de Oriza Reserva 2010

ORO

2015 Berliner Wein Trophy: Condado de Oriza Reserva 2009