

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 15-16ºC**

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 22ºC, esto asegura la extracción de la máxima expresión varietal, color característicos y taninos redondeados. Finalmente el vino se mantiene en botella antes de su salida al mercado.