



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