



DOMINIO DE BORNOS ROBLE

D.O. RIBERA DEL DUERO



Nota de cata

Color: Rojo cereza intenso con ribete violáceo.

Aroma: Frutas rojas frescas bien ensambladas con coco y vainillas de la madera.

Paladar: Equilibrado, redondo y aterciopelado en boca, muy persistente.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: de 13° a 15° C.

Recomendaciones de maridaje: Todo tipo de pastas carnes, guisos, caza...

DOMINIO DE BORNOS ROBLE

D.O. RIBERA DEL DUERO

Datos Técnicos

Denominación: D.O. RIBERA DE DUERO

Variedades de Uva: 100% TEMPRANILLO

Cosecha: 2022

VIÑEDO

Superficie viñedo propio: 25 ha

Ubicación: Valbuena de Duero (Valladolid)

Tipo de suelo: Arcillosos y calcáreos

Edad media del viñedo: 25 – 35 años

Altitud media: 780 m

Clima: Pluviometría moderada-baja. Veranos secos e inviernos fríos con oscilaciones térmicas notables en las diferentes estaciones.

Densidad de plantación: 2.100 plantas/ ha

Rendimiento: de 3.000 a 5.000 kg/ha

Tipo de plantación: doble cordón royat y vaso

ELABORACIÓN

Vendimia: manual

Fecha Vendimia: Finales Septiembre a principios de Octubre

Depósitos de Fermentación: troncónicos de acero inoxidable

Temperatura Fermentación: 24-26 °C

Tiempo de fermentación: 12-15 días

Tiempo en Barrica: 3 meses

Tipo de Barrica: 30% americano- 70% Francés

Tiempo en Botella: 6 meses

Datos Analíticos

Grado: 14%

Contiene sulfitos.

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa élite 75cl.

Tapón: Diam 1

Caja: 6 Botellas

Dimensiones caja: 23,0 x 32,0 x 15,5 cm.

Peso: 8 Kg

Paletización: Palet Euro 80X120: 750 Botellas.

Nº cajas por capa: 25

Nº de capas: 5

Nº cajas por palet: 125

Código EAN bot.: 8420759100219

Código EAN caja: 18420759100216

