



VINO TINTO ROBLE  
CASTILLALTA  
D.O. RIBERA DEL DUERO  
BOTELLA VIVA 75 CL MUSGO

FICHA TÉCNICA  
CÓDIGO VTCRB  
REV 20/5/2020



## FICHA TÉCNICA .

### - Composición Varietal:

100 % uvas tintas variedad tinto fino (Tempranillo). Viñedos entre 20 Y 40 años. Plantaciones en pequeñas parcelas de secano, junto al rio Duero en laderas y orientación sur, suelos pobres, de arenas y cantos rodados con fondo arcilloso y calcáreo. Producción 4.000-5000 Kg/Ha máximo.

Vendimia a mano seleccionada, y tras su llegada a bodega nuevamente seleccionada destinado únicamente las mejores partidas para la elaboración

### - Datos Analíticos del vino .

Grado alcohólico 13.40 % Vol. Azúcar residual 1.5 g/l. Acidez total: 4.95 g/l.  $\text{th}_2$  , 3.25 g/l  $\text{H}_2\text{SO}_4$  , Ph:3.70.

### -Proceso de Elaboración:

Depósitos pequeños de 15000 l con sistema automático de control de temperatura.



**VINO TINTO ROBLE  
CASTILLALTA  
D.O. RIBERA DEL DUERO  
BOTELLA VIVA 75 CL MUSGO**

FICHA TÉCNICA  
CÓDIGO VTCRB  
REV 20/5/2020

Fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 28 Y 30 ° C con remonte y bazuqueos periódicos y control de analítico diario de la evolución.

Maceración entre 18 y 25 días en total, para conservar los aromas y evitar, fermentación maroláctica espontanea con bacterias autóctonas.

Trasiegos y decantación por gravedad para eliminar las lías antes de pasar a barrica.

#### **-Envejecimiento en barrica:**

Barricas seminuevas que respetan los aromas afrutado ,50 % francesas, 50 % 50 % americano para incrementar su complejidad. Clarificación proteica para estabilizar el color. Estabilización tartárica por frio y filtración amicróbica previa al embotellado



### **FICHA DE CATA**

Vestido de rojo cereza de capa alta, con finos ribetes violáceos en capa fina, limpio y brillante. Nariz intensa y compleja, con aromas afrutados, de bayas silvestres muy maduras, perfectamente ensamblados, con un fondo especiado, de vainilla , coco, toffee .

En boca sorprende por mantener la frescura y frutalidad inicial de un tinto joven, pero con la madurez y seriedad de los vinos envejecidos en barrica.

El final es suave y persistente.



VINO TINTO ROBLE  
 CASTILLALTA  
 D.O. RIBERA DEL DUERO  
 BOTELLA VIVA 75 CL MUSGO

FICHA TÉCNICA  
 CÓDIGO VTGRB  
 REV 20/5/2020

### -Consumo

Se recomienda una temperatura de servicio de 16- 18° C.

Contiene sulfitos

## FORMATOS Y PRESENTACIÓN

<b>PRODUCTO: VINO TINTO ROBLE</b>						
<b>FORMATO: BOTELLA ¾ LITRO</b>						
<b>EAN</b>	8411916084077					
<b>DUM</b>	18411916084074					
<b>UNIDAD</b>						
CAPACIDAD	P. BRUTO	P. NETO (g)	P.	ALTO	LARGO	ANCHO
750	1110	750		28,5		7
<b>CAJA</b>						
UNIDADES	PESO			ALTO	LARGO	ANCHO
6	7,5			30,5	15,5	23,5
<b>PALET</b>						
Nº CAJAS	PESO	CAJAS/CAPA	CAPAS/PALET	ALTO	LARGO	ANCHO
125	950	25	5	160	120	80