



VINO TINTO CRIANZA
PROMETEO
D.O. RIBERA DEL DUERO

FICHA TÉCNICA
CÓDIGO VTPCR
REV 14/05/2024

FICHA TÉCNICA

- Composición Varietal:

Viñedos de más de 100 años. Plantaciones en pequeñas parcelas de secano, junto al río Duero en laderas y orientación sur, suelos pobres, de arenas y cantos rodados con fondo arcilloso y calcáreo.

La vendimia se hace manual, con transporte inmediato a la bodega, donde se despallilla y estruja suavemente. Producción 4.000- 6000 Kg/ Ha Máximo

- Datos Analíticos del vino.

Grado alcohólico 14 % Vol. Azúcar residual 1.8 g/l. Acidez total: 4.80 g/l. th₂, 3.15g/l H₂SO₄, Ph:3.75.

-Proceso de Elaboración:

Depósitos pequeños (15.000 L) con sistema automático de control de T°.

Maceración pre fermentativa fría (15°C) durante al menos 48 horas.

Fermentación alcohólica a T controlada entre 25-28 °C con remontes y bazuqueos periódicos y control analítico diario de la evolución.

La maceración entre 10-12 días en total para conservar los aromas a frutas y evitar asperezas.

Fermentación maroláctica espontanea con bacterias autóctonas.

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





VINO TINTO CRIANZA
PROMETEO
D.O. RIBERA DEL DUERO

FICHA TÉCNICA
CÓDIGO VTPCR
REV 14/05/2024

-Envejecimiento en barrica:

Entre 12 y 24 meses en barricas semi nuevas .Las barricas son 50% francesas, y 50 % americano de grano fino. Trasiego cada 4 meses con rellenos y correcciones según análisis mensuales.

Al finalizar el tiempo de crianza en barrica el vino pasa a depósito 3-4 meses donde se asienta, homogeniza y estabiliza perfectamente.

Previo al embotellado filtra suavemente. Posterior al embotellado permanece reposando un mínimo de 3-4 meses antes de salir al mercado.

FICHA DE CATA

Color rojo cereza fuerte, limpio y brillante con finos tonos caoba, en nariz es intenso con aromas especiados a vainilla, con tonos de cacao, torrefactos y hoja de tabaco. Aparece ligeramente la fruta madura. Suavemente balsámico. En boca es suave y aterciopelado acompañado de un desarrollo equilibrado de cuerpo y estructura elegantes, con un gusto sutil, muy persistente y agradable en la boca. Elegante en retronasal . Tanino vigoroso bien entregado. Notas golosas de fruta concentrada, acompañada de chocolate, regaliz y cacao. Final aterciopelado, balsámico y persistente.



BODEGA
CEPAS DE CASTILLA

DESDE 1958



VINO TINTO CRIANZA
PROMETEO
D.O. RIBERA DEL DUERO

FICHA TÉCNICA
CÓDIGO VTPCR
REV 14/05/2024

FORMATOS Y PRESENTACIÓN

PRODUCTO: VINO TINTO CRIANZA						
FORMATO: BOTELLA ¾ LITRO						
EAN	8411916091877					
DUM	18411916091875					
UNIDAD						
CAPACIDAD	P. BRUTO	P. NETO (g)	P.	ALTO	LARGO	ANCHO
750	1250	750		29.6		8.5
CAJA						
UNIDADES	PESO			ALTO	LARGO	ANCHO
6	7.5			30	26.2	18
PALET						
Nº CAJAS	PESO	CAJAS/CAPA	CAPAS/PALET	ALTO	LARGO	ANCHO
95	712.5	15	5	150	120	80


BODEGA
CEPAS DE CASTILLA
DESDE 1958