



VINO TINTO RESERVA
PROMETEO
D.O. RIBERA DEL DUERO

FICHA TÉCNICA
CÓDIGO VTPTRV
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. th_2 , 3,15g/l H_2SO_4 , 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 RESERVA
PROMETEO
D.O. RIBERA DEL DUERO

FICHA TÉCNICA
CÓDIGO VTPTRV
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 18 meses antes de salir al mercado.



FICHA DE CATA

Color rojo cereza fuerte, con finos ribetes iodados en capa fina. Limpio y brillante. Nariz intensa y muy equilibrada, elegante. Puntas de maderas finas, recuerdos de toffe y café. En boca es vivo y sabroso, tanino vigoroso bien integrado. Notas golosas de fruta concentrada, acompañada de chocolate, regaliz ay cacao. final aterciopelado , balsámico y persistente.

BODEGA
CEPAS DE CASTILLA

DESDE 1958



VINO TINTO RESERVA
PROMETEO
D.O. RIBERA DEL DUERO

FICHA TÉCNICA
CÓDIGO VTPTRV
REV 14/05/2024

FORMATOS Y PRESENTACIÓN

PRODUCTO: VINO TINTO RESERVA						
FORMATO: BOTELLA ¾ LITRO						
EAN	8411916098012					
DUM	18411916098019					
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