



## LA TIERRA DE LA QUE PROCEDE:

- **Vinífera:** tinta del país, esencia de los vinos de la Ribera.
- **Edad:** entre 15 a 35 años, la producción de edad inferior a 15 años, se vende a otras Bodegas.
- **Sistema:** conducción en vaso, con tres brazos y dos pulgares.
- **Orientación:** sureste, al abrigo de heladas y para aprovechar el sol de la mañana.
- **Suelo:** el mayor volumen de sedimentos está constituido por capas más o menos lenticulares de arenas limosas o arcillosas, y destaca la alternancia de capas, tanto de calizas como de margas e, incluso, de concreciones calcáreas.
- **Altitud:** 846 metros.
- **Municipio:** Quintana del Pidio.

## COSECHA TINTO ROBLE

- **Vendimia:** manual sin recolectar racima. Sanidad excelente y no se observa ningún accidente criptogámico. Fecha: entre el 1 y 14 de octubre de 2020.
- **Producción:** recolección de un total de 64.000 Kg, con un rendimiento de 4.100 Kg./ha.
- **Crianza:** encubado en barrica seminueva, de roble francés y americano, al 50%, durante al menos diez meses

## EL VINO TINTO ROBLE

- **Datos analíticos de interés:** grado=14,8 % (v/v); acidez total=4,89 g/l; pH=3,70; sulfuroso total=85 mg/l; azúcares residuales=, 12 g/l. Fermentación maloláctica concluida.
- **Datos organolépticos de interés:** presenta excelente fruta de mora y cereza madura, el tanino es dulce y discreto. El vino es carnoso con buena estructura y gran amplitud en boca. La crianza acompleja el vino por el aporte vainilla, coco, especia y tostados.
- **Consumo – indicaciones:** ha de servirse a una temperatura de entre 13 y 17°C. Combina con asados y quesos semicurados.