

CVRELVS

ROBLE

D.O. RIBERA DEL DUERO

VARIEDAD

Tempranillo 100%

PRODUCCIÓN

20.000 botellas bordelesas de 75 cl.

VIÑEDO

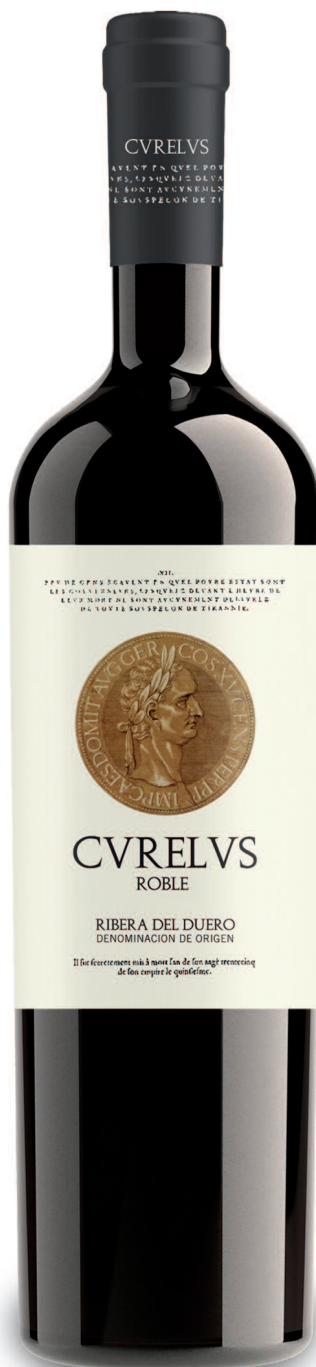
Las viñas que dan origen a este vino están situadas en Curiel de Duero (Valladolid), en pleno corazón de la Ribera del Duero.

Las viñas de más de 25 años, de la variedad Tempranillo, están situadas en nuestra finca Valdecuriel, ésta tiene una particularidad muy especial, sus suelos son arcillo-calcáreos con la roca madre sin fragmentarse a menos de un metro de superficie. Otra singularidad es su altitud de alrededor de 850 m.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano en su punto óptimo de maduración en cajas de 15 Kg. Los racimos son escogidos en una mesa de selección, a continuación se despalillan. Las uvas son encubadas en depósitos de acero inoxidable, realizamos una maceración en frío, con una posterior fermentación alcohólica a unos 25° C.

La crianza en barricas de roble francés y americano durante 4 meses hace que sea un vino lleno de fruta pero con madurez y elegancia.



CATA

- Visual** Color grana picota, con ribete con tonos teja evolucionada.
- Nariz** Explosión de frutos rojos maduros, en armonía con flores del campo, recuerdos de pinar, expresión sincera del terruño del que viene.
- Boca** Taninos envueltos en terciopelo fresco, Notas de fruta madura muy envolvente. Ligera astringencia fresca. Fondo especiado donde destaca la pimienta rosa.

MARIDAJE y consumo Vino ideal para disfrutarlo acompañado de tapas variadas, carnes blancas y pastas en general. La temperatura óptima de servicio es entre 12° y 15° C.

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14,50 % vol.
pH	3,81
ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO)	5,05 g/l
ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO)	0,65 g/l
SO ₂ TOTAL	55,00 mg/l
SO ₂ LIBRE	13,00 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	1,70 g/l

FECHA DE CATA Enero de 2012.

BODEGAS ALTOGRANDE, S.L.

Ctra. Peñafiel-Pesquera, km. 6. • 47316 – Curiel de Duero (VALLADOLID)

Telfs. 983 880 489 - 678 717 444 • comercial@altogrande.es

www.altogrande.es