

# andarivel

## Roble

**Tipo:**

Tinto Joven Barrica

**Bodega:**

BODEGAS CASTILLEJO DE ROBLEDO, S.A.

**Zona vinícola:**

D.O. RIBERA DEL DUERO

**Uva:**

100% Tinta Fina

**Cata:**

Vino joven criado sobre  
lías finas durante 5 meses en  
barrica de roble y 3 meses en botella.  
De color rojo cereza con matices violáceos.  
Tiene un aroma potente que conjuga fruta madura  
con madera en buena armonía.  
En boca es afrutado y carnoso,  
con taninos dulces y vivos en madera  
en segundo plano, resultando un vino  
sabroso y amplio.





# andarivel

Roble

**Vino:**

**Marca Comercial:**

andarivel

**Región:**

Ribera del Duero (D.O.)

**Tipo de vino:**

Tinto Joven Barrica

**Graduación Alcohólica:**

13'5 By Vol.

**Uva:**

**Procedencia del Viñedo:**

Viñedo de nuestros socios

**Composición Varietal:**

100% Tinta Fina (Tempranillo)

**Rendimiento del Viñedo:**

5.500 kg/Ha.

**Tipo de Terreno:**

Laredas orientadas W. Secano.

Suelos Franco - arcillosos

**Altitud:**

980 metros

**Elaboración:**

**Vendimia:**

Tradicional a mano

**Fermentación:**

Termocontrolada entre 22º y 26º C.

**Maceración:**

48 horas en frío y 10 días como mínimo

**Fermentación Maloláctica:**

Espontánea sin siembra a 22º C.

**Envejecimiento o Crianza:**

**Tiempo en Barricas:**

5 meses

**Edad de las barricas:**

Nuevas

**Tipo de roble:**

60% francés, 40% americano.

**Permanencia en botellero:**

3 meses.

**Temperatura de Servicio:**

16º - 18º C.