

COPABOCA RIBERA ROBLE MAGNUM

RIBERA
ROBLE
MAGNUM
DUERO

VINO TINTO

Origen	España
Zona	Ribera del Duero
Variedad	Tempranillo
Edad viñedo	70-100 años
Producción	5000 kg/ha
Suelos	Calizos y pedregosos
Altitud	800m
Viticultura	Conducción en vaso y en espaldera



Elaboración

Tipo de recolección	Manual
Fermentación alcohólica	Con levaduras seleccionadas, a bajas temperaturas (22-25 °C), en depósitos de 200 hl.
Fermentación maloláctica	En depósito
Tiempo en bodega	6 meses
Tiempo en botella	
Alérgenos	Contiene sulfitos



Viñedo

Viñedos situados en parajes emblemáticos de la Ribera del Duero, conducidos en vaso y en espaldera con un manejo respetuoso por parte de nuestros viticultores. Se somete a aclareos periódicos para evitar carga excesiva en el viñedo con rendimientos medios de 5000 kg/ha y con una maduración óptima. Los suelos de los que procede la uva son calizos y pedregosos, lo que favorece el drenaje y la aireación, evitando posibles enfermedades en épocas lluviosas previas a la vendimia.



Consumo y conservación

Recomendado para acompañar carnes rojas, tapeo y guisos.



Cata

Color	Tonos cerezas intensos.
Nariz	Fresco con aromas frutales, vainillas, balsámicos y cafés tostados.
Boca	Agradable, estructurado y con postgusto duradero.



Logística

Botella

GTIN13	8437010690136
Tipo	Bordelesa



Caja

6 Botellas

GTIN14	18437010690133
--------	----------------



Palets

Clase	EUR	USA
Cantidad de botellas	750	900

