

Bodeguero

Bodegas Conde Roble
Cerro San Cristobal, s/n.
26142 VILLAMEDIANA (La Rioja) España
Tel. 941 435 375 • Fax 941 436 072

La vendimia en La Rioja se inicia normalmente en la primera semana de octubre y dura aproximadamente 25 días. Nuestro enólogo sigue muy de cerca el desarrollo de las cepas a lo largo del año y, principalmente en estas fechas, controla el estado de madurez del fruto, siendo responsable de señalar el momento adecuado para la recolección.

Los racimos seleccionados se recogen con cuidado evitando la rotura de granos e impidiendo inicios de fermentaciones, antes de que lleguen a la bodega para su despalillado. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada que permite mantener intactos los aromas propios de la variedad. Aquellos vinos que poseen cualidades sobresalientes para ser envejecidos, se introducen en barricas de roble americano y francés, donde permanecen un mínimo de 12 meses

CRIANZA

Procede de uvas de las variedades Tempranillo y Garnacha. Una vez fermentado, se introdujo en barricas de roble francés y americano donde se realizó su crianza durante más de 12 meses, para posteriormente permanecer en botella otros 12 meses y completar su envejecimiento. Presenta un color granate con reflejos púrpuras. Limpio y brillante. Aromas de buena intensidad y de suave complejidad entre los tonos de frutos rojos maduros, especias y vainilla. En boca es equilibrado y amable, con cuerpo, final elegante y armonioso. Vino persistente donde destacan los tonos de fruta muy madura, dominados por los recuerdos de su paso por bodega. Se recomienda beber entre 17° y 19° C. Ideal para carnes y quesos.

TINTO

Procede de uvas de la variedad Tempranillo, seleccionadas de nuestros viñedos. De color rojo cereza, destaca por su aroma fresco y afrutado. Es un vino con cuerpo y equilibrado. Se recomienda sea servido a una temperatura de 14° a 16° C. Acompaña perfectamente a todo tipo de carnes.

REF.
571

