



FICHA TÉCNICA

DATOS DEL VINO

MARCA COMERCIAL:	CASTILLO DE UCERO
REGIÓN	Ribera del Duero (D.O.)
TIPO DE VINO:	ENVEJECIDO EN ROBLE
GRADUACIÓN ALCOHOLICA:	13,30 By Vol

DATOS DE LA UVA

PROCEDENCIA DEL VIÑEDO:	Viñedo de nuestros socios
COMPOSICIÓN VARIETAL:	100 % TINTO FINO (Tempranillo)
RENDIMIENTO DEL VIÑEDO:	5500 kg/Ha.
TIPO DE TERRENO:	Laredas orientadas W. Secano. Suelos Franco - arcillosos.
ALTITUD	980 metros

ELABORACIÓN

VENDIMIA:	TRADICIONAL A MANO
FERMENTACIÓN:	TERMOCONTROLADA ENTRE 22 Y 26 °C
MACERACIÓN:	48 horas en frio y 10 días como mínimo
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:	Espontánea sin siembra a 22 ° C

ENVEJECIMIENTO O CRIANZA

TIEMPO EN BARRICAS:	5 meses
EDAD DE LAS BARRICAS:	2 y 3 años
TIPO DE ROBLE:	60 % francés. 40 % americano.
PERMANENCIA EN BOTELLERO:	3 meses



FICHA DE CATA

CASTILLO DE UCERO ENVEJECIDO EN ROBLE

FASE VISUAL

Color rojo cereza con matices violáceos de gran limpieza e intensidad.

FASE OLFATIVA

Aroma potente que conjuga fruta madura con madera en buena armonía.

FASE GUSTATIVA

Afrutado y carnoso, con taninos dulces y vivos. Madera en segundo plano.

TEMPERATURA DE SERVICIO ° C

16 - 18 ° C