



## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL VINO

MARCA COMERCIAL:	<b>CASTILLO DE UCERO</b>
REGIÓN	<b>Ribera del Duero (D.O.)</b>
TIPO DE VINO:	<b>CRIANZA</b>
GRADUCACIÓN ALCOHOLICA:	13,30 By Vol

### DATOS DE LA UVA

PROCEDENCIA DEL VIÑEDO:	Seleccionado entre nuestros socios.
COMPOSICIÓN VARIETAL:	100 % TINTO FINO (Tempranillo)
RENDIMIENTO DEL VIÑEDO:	5000 kg/Ha.
TIPO DE TERRENO:	Laredas orientadas al S-W. Secano. Suelos Franco - arcillosos.
ALTITUD	980 metros

### ELABORACIÓN

VENDIMIA:	TRADICIONAL A MANO, EXTRICTA SELECCIÓN EN VIÑEDO.
FERMENTACIÓN:	TERMOCONTROLADA ENTRE 24 Y 28 °C
MACERACIÓN:	48 horas en frio a 15°C - 18 días como mínimo
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:	Espontánea sin siembra a 22 ° C

### ENVEJECIMIENTO O CRIANZA

TIEMPO EN BARRICAS:	12 meses con relleno mensual y trasiego cada 6 meses.
EDAD DE LAS BARRICAS:	1 - 3 años
TIPO DE ROBLE:	50 % francés. 50 % americano.
PERMANENCIA EN BOTELLERO:	mínimo 6 meses.



## **FICHA DE CATA**

### **CASTILLO DE UCERO CRIANZA**

#### **FASE VISUAL**

Color rojo picota con matices violáceos en capa fina, limpio y brillante.

#### **FASE OLFATIVA**

Limpio, intenso, con claro equilibrio de aromas frutales (frutos rojos) y especiados de su crianza en roble.

#### **FASE GUSTATIVA**

Sabroso, con cuerpo, estructura y persistencia. Untoso y elegante en vía retronasal.

#### **TEMPERATURA DE SERVICIO ° C**

18 ° C