

# PERAMOR



## RIBERA DEL DUERO ROBLE

### Vino Tinto



Origen	España
Zona	Ribera del Duero
Variedad	Tempranillo
Edad viñedo	15-20 años

Producción	5000 kg/ha
Suelo	Calizos y pedregosos
Altura	800m
Viticultura	Conducción en vaso y en espaldera



### Elaboración

Tipo de vendimia	Manual en remolques de 3000 kg
Fermentación alcohólica	Con levaduras seleccionadas, a bajas temperaturas (22-25 °C), en depósitos de 200 hl.
Fermentación maloláctica	En depósito a temperatura controlada
Tiempo en bodega	5 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 una 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.

### Nota de cata



Color Tonos cerezas intensos.



Nariz Aromas a madera, vainilla, balsámico, frutales y cafés tostados.



Boca La entrada en boca es agradable y estructurada. Los taninos aportan plenitud en boca, obteniendo un post gusto duradero



### Consumo y conservación

Marida perfectamente con carnes rojas y guisos.  
Servir entre 16 y 18°C.



### Logística

Botella	
GTIN13	8437010690235
Tipo	Bordelesa
Caja	6 Botellas
GTIN14	28437010690239
Pallets	
Clase	EUR USA
Cantidad de botellas	750 900



**copaboca**  
*Bodega familiar*

[www.copaboca.com](http://www.copaboca.com)