



# Roble



## RIBERA DEL DUERO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**CEPAS:** Tinta Fina (Tempranillo), Merlot y Cabernet Sauvignon.

**VENDIMIA:** Realizada en su punto óptimo de madurez, en la frescura de la noche con vendimiadora mecánica para preservar al máximo su frescor

**ELABORACIÓN:** Una vez en bodega la vendimia pasa por una mesa seleccionadora de grano, y posteriormente un suave despalillado y estrujado.

**FERMENTACIÓN:** Alcohólica – Se realiza una maceración en frío de 60h. en atmósfera inerte para extraer compuestos aromáticos frutales de la uva. Fermenta 14 días a una temperatura controlada de 22-24°C, en depósitos troncocónicos de 17.000L.

Maloláctica – Durante 16 días permanece en depósito junto a sus lías finas realizándose suave battonage para aumentar su volumen en boca.

**BARRICAS:** Criando en Barricas de Roble Francés y Americano durante 16 semanas.

---

SORPRENDENTE, BARONÉSICO...

*SURPRISING, BARONESIC...*

---

**GRAPES:** Tinta Fina (Tempranillo), Merlot and Cabernet Sauvignon

**HARVEST:** The grapes are harvested at its optimum maturity stage, protected by the cool of the night using a mechanical harvester for preserving its freshness.

**ELABORATION:** Once the grape is in the winery, it is passed through a grain sorting table and therefore they are softly de-stemmed and slightly crushed.

**FERMENTATION:** Alcoholic – We make a cold soak for 60h. in an inert atmosphere for a better extraction of fruity aromatic compounds from the grape. Ferments during 14 days at a controlled temperature set at 22-24°C, in truncated cones stainless steel tanks of 17.000L. Malolactic – It remains in the tanks with its fine lees during 16 days, and we do a gentle battonage for increasing the volume in the mouth

**BARREL:** Aged in French and American Oak Barrels for 16 weeks.