



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Convento De Oreja
Nombre	Convento de Oreja
Año	2014
Uvas	Tempranillo (100 %)
Ubicación	España > Castilla y León > Ribera del Duero
Categoría	Vino Tinto
Precio	5,00 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Color	Rojo Oscuro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.00 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Meses de	4 Meses
Info. sobre	La elaboración de Convento Oreja Roble se realizó en depósitos de acero inoxidable de 20.000 l. de capacidad, con control automático de la temperatura. Tiempo medio de fermentación 5 días a temperatura controlada de 22°C. Tiempo total de maceración 9 días. Fermentación maloláctica durante el mes de noviembre. Crianza durante un mínimo de 4 meses en barricas de roble francés seleccionadas entre las mejores tonelerías. 4 meses de estancia en barrica.

VINEYARD

Viticultura	Edad del viñedo entre 6 y 16 años. Procedencia de la uva: Comarca de Peñafiel, contribuyendo a la complejidad de aromas primarios que encontramos en este vino.
-------------	--

REFERENCIAS

Web	http://conventooreja.net/
-----	---



CATAS (1)

Fecha **1 de marzo de 2017**
Catador Curso De Cata
Puntuación 85.0
Visual Rojo picota con ribete granate, capa alta, limpio y brillante. Buena lagrima
Olfato Intensidad alta y fragante, aromas de frutos rojos maduros, torrefactos y tabaco de pipa con recuerdos de notas minerales
Boca Entrada acuosa, frutos del bosque y recuerdos lácteos.
Taninos imperceptibles y acidez baja.
Persistencia debil

BOTELLAS SACADAS (1)

1/3/17	Precio de	5,00 €	1/3/17	Consumido	
--------	-----------	--------	--------	-----------	--

