

# CANTOVERA

DO Ribera del Duero





## DO Ribera del Duero

La DO Ribera del Duero se sitúa dentro de una franja de la cuenca del río Duero, de unos 115 kilómetros de longitud y 35 de anchura, situada en la confluencia de las provincias de Burgos, Segovia, Soria y Valladolid.

La DO se caracteriza por una climatología extrema, con una pluviometría moderada-baja (400-600 mm como promedio de lluvia al año) que, unida a sus veranos secos e inviernos largos y rigurosos y con acusadas oscilaciones térmicas a lo largo de las estaciones, la enmarcan dentro de un clima mediterráneo cuyo carácter primordial es la continentalidad.



# CANTOVERA

DO Ribera del Duero



## **Suelo:**

Formado durante el Mioceno, presenta niveles horizontales, suavemente ondulados, limitados por la erosión diferencial, y convertido hoy al estado de penillanura. Se localiza en la gran submeseta septentrional de la Península Ibérica, formada por un gran zócalo antiguo arrasado y, en parte, recubierto por sedimentos terciarios.

Suelo franco-arenoso.



**Viñedos:** situados en Olmos de Peñafiel a una altura de 745 mts sobre nivel del mar. Una parcela de 1,60ha y otra de 3,6ha con drendimientos medios de 7.500kg/ha



# CANTOVERA

**Varietal:** 100% Tinta del País (Tempranillo), que en estas latitudes tiene un grano pequeño con corteza gruesa que da un color intenso y esa concentración de fruta característica de los vinos de Ribera.

**Elaboración:** vendimia manual, maceración por alrededor de 20 días, fermentación alcohólica a temperatura estable de 28°C en depósitos troncocónicos y fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable.

**Crianza:** 9 meses en barrica francesa (50%) y americana (50%). Después de la crianza, el vino reposa 6 meses en tina de roble francés con batonajes semanales.

## Notas de cata:

Color cereza intenso con matices violáceos brillantes. Sensación en boca equilibrada y estructurada. Final sedoso con aromas a cacao y especias.

Temperatura de servicio entre 14-16°C.



# Cantovera

## 9

meses  
EN BARRICA

RIBERA DEL DUERO  
Denominación de Origen

### Escudo

Representa la tierra donde nace este vino, Castilla y León, tierra de Castillos. Sólo Valladolid tiene más de 90 castillos. Estas tierras fueron escenario de grandes batallas durante la reconquista católica, que trajo consigo la implantación de monasterios y el resurgir de la vinificación de este territorio.

### ¿Por qué Cantovera?

Unión de **canto-rodado**, que son las piedras más comunes que se encuentran en estos viñedos y **vera**, porque las parcelas están a la vera del arroyo Botijas, un afluente del río Duero.

### Crianza

Este vino tiene la crianza perfecta de juventud con estructura, 9 meses, ensamblando perfectamente la fruta de la variedad Tempranillo con la madera de las barricas francesas y americanas.

### Denominación de Origen

El control, tanto en el campo cómo en la elaboración, se rigen bajo las estrictas normas del Consejo Regulador de Ribera del Duero, uno de los más estrictos de España.

¡Muchas  
gracias!