

# RENTO



## PRODUCTOR

**Agricultura y Bodega Renacimiento de Olivares.**

**Director General:** Carlos Moro

**Hectáreas totales:** 7Ha.

**Año de fundación:** 2000

**Producción total:** 16.000

**Denominación de Origen:** D.O. Ribera del Duero

**País:** España



## RENTO

### Descripción

Este vino es elaborado con uvas seleccionadas procedentes de viñedos con más de 25 años de edad. Las uvas son seleccionadas y transportadas de forma manual a la bodega en cajas con una capacidad de 20 kg. Tras una segunda selección de la uva, el jugo de uva supera la fermentación durante 8 días a una temperatura controlada, luego se lleva a cabo durante 18 meses más de la fermentación maloláctica en 50 barricas de roble nuevo. El vino reposa en botella antes de ser lanzado al mercado

### Cata

Fase visual: cardenal subido, con importantes tonos amarrotados. Muy cubierto de capa, limpio y brillante.

Fase olfativa: amplio, franco y muy complejo, dominando frutas negras maduras de la gama de la guinda, mora y ciruela, entre importantes aromas de crianza, destacando maderas nobles de cedro y ébano, especiados como clavo y vainilla, cuero, regaliz y café, con algunos torrefactos.

Fase gustativa: elegante estructura amplia y carnosa, con cuerpo potente y notable esqueleto de importantes y recios taninos bien domados. Final largo y muy persistente.

### Formato

750 ml

### Características del viñedo

Nombre del viñedo:	Pago de las Celadillas y Pago de Zurita
Tamaño del viñedo:	7 Ha.
Composición del suelo:	arena arcillosa y piedra caliza
Tipo de elaboración:	elaboración tradicional en tinto
Altitud:	850 m.
Viñedo/Ha.:	2.400 v/Ha.
Producción/Ha.:	2.500 k/Ha.
Orientación:	Suroeste
Edad del viñedo:	1983

### Vendimia y envejecimiento

Variedad:	100% Tinta del País
Vendimia:	Octubre
Primera vendimia:	2001
Botellas producidas:	16.000

### Fermentación

Tanque de fermentación:	Tanque de acero inoxidable
Tiempo de fermentación alcohólica:	10-14 días
Temperatura de fermentación:	26° C

### Crianza

Crianza en barrica:	18 meses
Crianza en botella:	24 meses

### Datos analíticos:

Alcohol:	14.02%
Nivel de ph:	1.35
Azúcar residual(g/l):	5,73
Acidez: (g/l):	28.8
Extracto seco(g/l):	

### Datos analíticos:

Alcohol:	14.02%
Nivel de ph:	1.35
Azúcar residual(g/l):	5,73
Acidez: (g/l):	28.8
Extracto seco(g/l):	



GRUPO MATARROMERA  
Ctra. San Bernardo s/n | 47359 Valbuena de Duero  
Valladolid  
Tel.: 902 430 170 | Fax: 902 430 189  
[www.grupomatarromera.com](http://www.grupomatarromera.com)