



FEDERICO

BODEGAS

FEDERICO



La Bodega

EN 1986, FEDERICO
FERNÁNDEZ JUNTO
CON SU ESPOSA CELIA
RODRÍGUEZ, FUNDAN
LA BODEGA, QUE ESTÁ
ACOGIDA A LA D.O.
RIBERA DEL DUERO.

RIBERA
DEL
DUERO

Localización

Situada en **Pesquera de Duero**, en pleno corazón de la Ribera del Duero, Bodegas Federico tiene como objetivo la vendimia de excelentes uvas, practicando una viticultura de calidad para obtener vinos uniformes elaborados 100% con tempranillo y madurados en roble americano.





El Viñedo

Viñedos propios, divididos en singulares parcelas situadas a diferentes alturas y diversas orientaciones. El suelo varía ligeramente dependiendo de cada parcela, con tierras de origen arcilloso calcáreo, poco fértiles, sin exceso de materia orgánica. Viñas de la variedad tempranillo, conducidas en espaldera, con riego por goteo.

Federico Tinto Roble

Presentación:	botella de 750 ml. y 1500 ml.
Denominación de Origen:	Ribera del Duero
Variedades:	100% tinta del país.
Fase visual:	Rojo cereza picota con tonos muy violáceos.
Fase olfativa:	Muy potente con tonos de fruta roja madura (moras, frambuesas, zarzamoras, etc.) procedentes de la variedad y cierto toque especiado en su final.
Fase gustativa:	Buena estructura, equilibrado y sabroso. Se aprecian los taninos de su media crianza. Con buena persistencia. En vía retronasal, aterciopelado y con marcados toques de vainilla.
Temperatura de servicio:	16º a 18º C.



Federico Tinto Crianza

Presentación:	botella de 750 ml.
Denominación de Origen:	Ribera del Duero
Variedades:	100% tinta del país.
Fase visual:	Color rojo cereza oscuro, con irisaciones violáceas. Limpio, brillante y muy elegante. Importantes violáceos en capa fina que denotan juventud.
Fase olfativa:	Agradable ensamblaje de la fruta madura y la madera de roble americano. Aromas muy intensos de especias, con toques de vainilla y tostados procedentes de la madera, mezclados aún con tonos de fruta madura, limpio y complejo.
Fase gustativa:	Amplio, equilibrado, en el retronasal vuelven a aparecer esas notas especiadas y de fruta roja. Mucha persistencia. Vino redondo y limpio.
Temperatura de servicio:	16º a 18º C.



Federico Tinto Reserva

Presentación:	botella de 750 ml.
Denominación de Origen:	Ribera del Duero
Variedades:	100% tinta del país.
Fase visual:	Rojo cereza intenso. Presenta todavía tono violáceos aunque ya se ve algún tono teja. Muy limpio.
Fase olfativa:	Vino de alta intensidad con mucha complejidad. Aroma de frutos rojos, dando paso a tonos torrefactos con toques de vainilla. Tostados, cueros, frutos secos. Toques balsámicos...
Fase gustativa:	Es un vino con cuerpo, potente, bien estructurado, tánico, de larga persistencia, con un postgusto muy largo donde se vuelven a notar los cueros y tostados.
Temperatura de servicio:	16° a 18° C.



Los Premios

Todas las bondades y mimos aportados durante el proceso de creación se ven reflejados en nuestros vinos de familia, que han obtenido prestigiosos reconocimientos y numerosos premios.



Gran Zarcillo
de Oro

2001



Zarcillo
de Oro

1999
2003
2009
2015



Zarcillo
de Plata

2007
2009
2018
2021



Bacchus
Plata

2023