

“CIELO 2011”

Vino de Autor



Vino de la Tierra de Castilla y León

Pago “LA HIGUERA”

Producción limitada

Crianza ocho meses en barricas de roble francés. 13,5% VOL.

Varietades: 80% Tempranillo 20%: Syrah, Pinot Noir, Petit Verdot,

Botella Bordolesa Elite 75cl.

Corcho Natural sometido a los más estrictos controles de sensoriales y de calidad,
Etiqueta Papel Mineral.

Contra Etiqueta Papel Mineral. Código QR

Cápsula Ecológica De estaño. Tinta al agua

Viticultura Integral con mínima intervención, máximo respeto al medio ambiente y entorno con procesos artesanos y tradicionales actualizados. Poda en seco

Clima Continental extremo, 800 m de altitud

Suelo Franco-arenoso con grandes cantos rodados de cuarzo y sílex

CATA

VISTA: Rubi intenso, claro con borde violáceo fino y presencia de lágrima.

Intensidad alta

NARIZ: Elegante limpio intensidad alta. Desarrolla notas de juventud con aromas: frutas rojas (frambuesa, grosella) frutas negras (ciruela, arándanos cassis), pimienta negra, sutil mantequilla y maderas finas

BOCA: Una gran estructura y buen equilibrio. De acidez media, taninos medios integrados con cuerpo medio-alto de notas complejas de frutas rojas, frutas negras, pimienta y cacao. Alcohol medio-alto con un final largo de frutas, cacao y torrefactos

Temperatura de servicio: 16 °C-18 °C



