



Sierra Cantabria Cuvée

Bodega: Sierra Cantabria

D.O.C. Rioja

Tempranillo 100%

Elaboración

Fermentación, elaboración tradicional, 100% despalillado. Fermentación alcohólica con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos, control de temperatura entre 28 y 30°C. Maceración, con los hollejos durante 21 días. Fermentación maloláctica, en barrica. Envejecimiento 12 meses en barrica bordelesa de roble francés (85%) y americano (15%), con 40% de barrica nueva.

Nota de cata

Color: Rojo cereza bien cubierto, con ribete azulado y rubí. Capa media-alta.

Nariz: Aroma intenso con recuerdos de ciruelas rojas, frutas rojas bien maduras, especias, ligeras notas de vainilla y un rico fondo de tostados.

En boca: Sabroso en boca, bien estructurado, con buen equilibrio, desarrollando todo el carácter de taninos maduros de gran calidad. Final amplio, con delicadas notas de especias y robles, largo e intenso.

Formatos: 75cl

Graduación: 14%