



Pago de Cirsus

DATOS TÉCNICOS:



Cabernet Sauvignon



14,5 % vol.



15° a 17° C .

servicio



Vino de Pago
Bolandín



14 meses
roble francés

Época de vendimia: Tercera semana de octubre.

Cosecha: Manual en cajas de 15 Kg en parcelas cuidadosamente seleccionadas.

Maceración: Pre-fermentativa durante 5 días. Temperatura de fermentación a 28° C.

Elaboración y crianza:

Fermentación en tinajas de madera.

Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés.

Crianza en barrica durante 14 meses

NOTAS DE CATA:

Apariencia: Rojo intenso de capa alta con notas violáceas

Nariz: Nariz compleja donde predominan los frutos rojos acompañados de cacao y tostados

Boca: Taninos maduros. Profundo y equilibrado y con gran persistencia.

Maridaje: Carnes rojas. Quesos grasos. Pastas con salsas fuertes.

VIDURE

EDICION ESPECIAL



*EDICIÓN ESPECIAL. 5217 botellas numeradas y firmadas
Jean-Marc Sauboua, enólogo Principal de Familia Cirsus.*

VINO TINTO SECO