FICHA TÉCNICA

VIDURE

EDICIÓN ESPECIAL

Pago de Cirsus

BODEGA

DATOS TÉCNICOS:

CABERNET SAUVIGNON

15 % Vol.

14 meses
BARRICA DE
ROBLE FRANCÉS

D.O.P. Bolandin
VINO DE PAGO

VINO TINTO

ÉPOCA DE VENDIMIA
Mediados de octubre.

COSECHA:
Manual en cajas de 15 Kg.

ELABORACIÓN Y CRIANZA:
Fermentación en tinas de roble de 5000 lts. Posterior crianza mínima de 14 meses en barricas de roble francés.



NOTAS DE CATA

Rojo intenso de capa alta con notas violáceas. Nariz compleja donde predominan los frutos rojos acompañados de cacao y tostados. En boca, taninos maduros, profundo, equilibrado y con gran persistencia.

VIÑEDO

PARCELA N° 4.
Creado únicamente en años en los que las uvas de la icónica parcela N.° 4 alcanzan una calidad excepcional.

FORMATOS

0,75 L.

3407 botellas numeradas y firmadas por Jean-Marc Sauboua, enólogo principal de Familia Cirsus.

PUNTOS

93 puntos **Tim Atkim**

95 puntos **Guía Gourmets**