

## FICHA TÉCNICA



# VIDURE

## EDICIÓN ESPECIAL



### DATOS TÉCNICOS:



CABERNET SAUVIGNON



15 % Vol.



14 meses  
BARRICA DE  
ROBLE FRANCÉS



D.O.P. Bolandín  
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.º 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