








Pago de Cirsus



VIDURE

EDICIÓN ESPECIAL

DATOS TÉCNICOS:

	Cabernet Sauvignon
	14,5 % vol.
 servicio	15° a 17° C .
	DOP Bolandín VINO DE PAGO
	14 meses roble francés

Época de vendimia: Mediados 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 tinas 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.



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

VINO TINTO SECO