Pago de Cirsus

AUTÉNTICO VINO DE PAGO · DOP BOLANDIN

CUVÉE ESPECIAL

DATOS TÉCNICOS:

Cabernet Sauvignon
Syrah

15 % vol.

15º a 17ª C.
servicio

DOP Bolandin
VINO DE PAGO

14 meses
roble francés

Época de vendimia: Syrah primera semana de octubre. Cabernet Sauvignon finales de octubre.

Cosecha: Manual en cajas de 15 Kg por parcelas y variedades.

Maceración: Pre-fermentativa en frío a 5 º C durante 72 horas.

Elaboración y crianza: Fermentación en tinas de roble francés y luego 14 meses en barrica nueva de roble francés.

NOTAS DE CATA:

Apariencia: Color rojo cereza oscuro con bordes granate.

Nariz: Aromas a fruta madura, madera y balsámico. Polifacético e intrigante.

Boca: Estructurado, elegante y equilibrado, con taninos dulces perfectamente integrados con una viva acidez; aromas de cereza, notas balsámicas, nuez y especias dulces. Envolvente, rico y suave. Un vino muy intenso y expresivo.

Maridaje: Asados de carnes rojas, asados de caza y de plumas, quesos moderadamente maduros.

VINO TINTO SECO