



TIERRAS DE CEBREROS

SURSUM CORDA

CRIADO EN BARRICA 12 MESES

100% Garnacha

Garnacha



D. O. P. : Cebberos.
Tipo de vino: tinto.
Variedad: 100% garnacha.
Procedencia: Término municipal de Cebberos (Ávila).
Producción: 6.000 botellas producidas.
Grado alcohólico: 14,5%.
Plantación: vaso y espaldera.
Extensión del viñedo: 28 hectáreas.
Tipo de suelo: arcilloso y pizarroso.
Crianza: 12 meses.
Vinificación: vino de crianza en barrica de roble americano y roble francés.

NOTAS DE CATA

Fase visual: color rojo rubí muy brillante, de capa alta.
Fase olfativa: intenso aroma a fresa, con ciertas notas de chocolate y coco, dándole un conjunto de gran complejidad aromática.
Fase gustativa: es equilibrado e intenso, con un paso de boca a fruta y recuerdos a café.
Gastronomía: carnes rojas, guisos, asados y todo tipo de quesos.
Formato: botellas borgoñesas (750 ml).
Recomendación de Servicio: 14-16°C.