



TIERRAS DE CEBREROS

SURSUM CORDA CRIADO EN BARRICA 4 MESES



D.O.P. : Cebberos.

Tipo de vino: tinto.

Variedad: 100% garnacha.

Procedencia: Término municipal de Cebberos (Ávila).

Producción: 10.000 botellas producidas.

Grado alcohólico: 14,5%.

Plantación: vaso y espaldera.

Extensión del viñedo: 28 hectáreas.

Tipo de suelo: arcilloso y pizarroso.

Crianza: 4 meses.

Vinificación: vino de crianza en barrica de roble americano y roble francés.

NOTAS DE CATA

Fase visual: color rojo cereza limpio y brillante de capa media.

Fase olfativa: intenso aroma a fruta roja madura y fresca refrescante, con notas minerales, dándole un conjunto de gran complejidad aromática.

Fase gustativa: es equilibrado e intenso, sabroso, de fruta madura, con un paso de boca de los taninos de la crianza en barrica.

Gastronomía: carnes rojas, guisos, asados y todo tipo de quesos.

Formato: botellas borgoñesas (750 ml).

Recomendación de Servicio: 14-16°C.