

CRUZ DEL PENDÓN

Vino de Paraje

BODEGAS DOMINIO DE CAIR

VARIEDAD

100% TEMPRANILLO

VIÑEDO

Viñas plantadas entre 1941 y 1947 en el municipio de La Aguilera. Uva que proviene de 4 parcelas del Pago de La Cruz, situadas a una altitud media de 840 metros y con una superficie total de 2.52 Has. Suelos franco arenosos, laderas y terrazas con ligera orientación Este. Rendimientos medios de 1.800 Kg/ Ha.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA 2018

La añada 2018 se caracterizó por tener heladas muy localizadas, precipitaciones abundantes y temperaturas frescas. Todo ello retrasó el ciclo vegetativo durante la primavera. Esto se vio compensado desde la segunda mitad de Julio hasta mediados de Octubre, ya que se experimentaron altas temperaturas y escasez de precipitaciones favoreciendo el proceso de maduración de la uva.

Fecha de vendimia: 05/10/2018

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 11 Kg. Maceración pre-fermentativa en cámara frigorífica para potenciar la expresión de la fruta en el vino. Paso por doble mesa de selección. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósito de hormigón. 18 meses de crianza en barricas de roble francés de segundo uso de 500 litros.

NOTAS DE CATA

Rojo picota de capa alta, limpio y brillante. En nariz es intenso y complejo, apareciendo esas notas minerales tan características de este vino. Encontramos también toques de violeta y lavanda y ese fondo balsámico que le aporta frescor y una complejidad aromática muy amplia. Entrada en boca suave, con gran expresividad frutal, todo ello acompañado por un tanino sedoso y una acidez refrescante con toques frutales y notas especiadas

Alto potencial de guarda.

Temperatura de servicio 14°C a 16°C

Graduación alcohólica

Nº Botellas añada 2018: 4351

