

CAIR CUVÉE

BODEGAS DOMINIO DE CAIR



VARIEDAD

85% TEMPRANILLO
15% MERLOT

VIÑEDO

Viñedos con una edad media de 25 años situados en los municipios de La Aguilera (820-850 m altitud) y Moradillo de Roa (960 m altitud)

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA 2020

Las condiciones climatológicas de 2020 fueron muy favorables. Sin incidentes y con abundantes lluvias en primavera, estamos ante un año de ciclo corto, ya que los meses de verano fueron calurosos y secos.

Esas reservas hídricas junto a unos viñedos viejos situados a gran altura (800-900 metros sobre el nivel del mar) jugaron a nuestro favor permitiendo una maduración óptima, aunque con unos diez días de adelanto en relación al histórico en la zona

La vendimia empezó el día 24 de septiembre, y se alargó hasta el 11 de octubre.

Fecha de vendimia: 24/09/2020

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 11 Kg. Selección de uvas en doble mesa. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable y posterior crianza durante 10 meses en barricas de roble.

NOTAS DE CATA

Rojo picota, de capa alta. En nariz es intenso y directo. Destacan las notas de fruta roja y tonos florales. En boca es vibrante, con una acidez refrescante. Aparecen ligeros toques especiados integrados con la fruta marcada por la golosidad y sedosidad de la variedad Merlot.

Vino perfecto para tapear y acompañar comidas ligeras

