

CAIR CUVÉE



VARIEDAD

85% TEMPRANILLO
15% MERLOT

VIÑEDO

VIÑEDOS CON UNA EDAD MEDIA DE 25 AÑOS
SITUADOS EN LOS MUNICIPIOS DE
LA AGUILERA (820 M ALTITUD)
Y MORADILLO DE ROA (960 M ALTITUD)
PRODUCCIÓN POR HECTÁREA:
MÁXIMO 4.500 KG

ELABORACIÓN

VENDIMIA MANUAL EN CAJAS DE 11KG.
SELECCIÓN DE UVAS EN DOBLE MESA:
PRIMERO LOS RACIMOS MANUALMENTE Y
DESPUÉS LOS GRANOS.
FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN DEPÓSITOS
DE ACERO INOXIDABLE Y POSTERIOR CRIANZA
DURANTE 10 MESES EN BARRICAS DE ROBLE
(60% FRANCÉS 40% AMERICANO) DE EDAD
MEDIA DE 2 AÑOS.
PERMANECE MÍNIMO 6 MESES EN BODEGA
DESPUÉS DE SU EMBOTELLADO.

NOTAS DE CATA

ROJO PICOTA, CUBIERTO. EN NARIZ ES
INTENSO Y DIRECTO. DESTACAN LAS NOTAS DE
FRUTA ROJA Y NEGRA COMO FRAMBUESA,
FRESA, MORA Y ARÁNDANO.
EN BOCA ES VIBRANTE, CON UNA ACIDEZ
REFRESCANTE Y UN TANINO VIVO.
APARECEN LIGEROS TOQUES DE ESPECIAS
DULCES (VAINILLA, TOFFEE...) QUE SE VAN
INTEGRANDO CON LA FRUTA MARCADA POR
LA GOLOSIDAD Y SEDOSIDAD CARACTERÍSTICAS
DE LA VARIEDAD MERLOT.

TEMPERATURA DE SERVICIO 14°C A 16°C
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 14 % VOL

