

cyan



PRODUCTOR

Bodega Cyan.

Director General: Carlos Moro

Hectáreas totales.: 100 Ha.

Año de fundación: 1999

Producción total: 200.000

Denominación de Origen: D.O. Toro

País: España



CYAN 12 MESES

Descripción

Este vino ha sido elaborado al 100% con uvas seleccionadas de Tinta de Toro provenientes de viñedos de entre 30 y 60 años. Una permanencia en barricas de roble francés y americano de 14 meses y un envejecimiento en botella de 20 meses para un vino en plena progresión

Cata

En fase visual es negro picota, bien cubierto.

En nariz es muy intenso, con aromas de fruta negra en confitura, especias, regaliz, torrefactos y marcadas notas "mentoladas".

En boca es muy concentrado, potente, cálido, amplio con taninos muy maduros y redondos, fruta negra y ligeros matices balsámicos y mentolados. Largo final muy marcado de fruta negra y tonos balsámicos.

Formatos

500 ml, 750 ml, 1500 ml

Características del viñedo

Nombre del viñedo:

Pago de Valdefinjas

Tamaño del viñedo:

39 Ha.

Composición del suelo:

Pobres, arenosos con arcilla en profundidad

Tipo de elaboración:

elaboración tradicional en tinto

Altitud:

600 m.

Viñedo/Ha.:

1.700 v/Ha.

Producción/Ha.:

5.500 k/Ha.

Orientación:

Sur

Edad del viñedo:

1980

Vendimia y envejecimiento

Variedad:

100% Tinta de Toro

Vendimia:

Octubre

Primera vendimia:

2002

Número de botellas producidas:

191.000

Fermentación

Tanque de fermentación:

Tanques de acero inoxidable

Tiempo de fermentación alcohólica:

10-14 días

Temperatura de fermentación (°C)

26° C

Crianza

Crianza en barrica:

14 meses

Crianza en botella:

20 meses

Datos analíticos:

Alcohol:

15.31 %

Nivel de ph:

Azúcar residual (g/l):

2.04

Acidez: (g/l):

5.12

Extracto seco (g/l):

33.6



GRUPO MATARROMERA
Ctra. San Bernardo s/n | 47359 Valbuena de Duero
Valladolid
Tel.: 902 430 170 | Fax: 902 430 189
www.grupomatarromera.com

Prova da safra 2004 na EXPOVINIS BRASIL. São Paulo 24/04/2013.