



CYAN 12 meses

Empresa: Bodega CYAN

Nombre del Vino: Cyan 12 meses.

Dirección de la Empresa: Finca La Calera. Ctra. Valdefinjas-Venialbo
Km9,2

Toro, Zamora.

Varietades de Uva: Tinta de Toro 100%.

Suelo de los Viñedos: Pobres, arenosos con arcilla en profundidad.

Alcohol: 14'5%.

Clima de la Zona: Continental extremo ligeramente atemperado con un marcado déficit hídrico.

Edad Media de los Viñedos: de 30 a 60 años.

Tipo de Vendimia: Manual en cajas de 20 kgrs.

Tipo de Elaboración: Elaboración tradicional en tinto.

Temperatura Media de Fermentación: 28°C.

Tipos de Barricas: Usadas de 2 vinos, 70% roble francés grano fino y 30% roble americano.

Fermentación Maloláctica: 100% en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Envejecimiento: de 12 a 14 meses en barrica y 20 meses en botella.

Temperatura de Consumo: 17°C.

Comidas Apropriadas: Carnes rojas, asados, caza y quesos curados.

Cata: -.VISTA: negro picota, bien cubierto.

-.NARIZ: Muy intenso, aromas de fruta negra en confitura, especias, regaliz, torrefactos y marcadas notas "mentoladas".

-.BOCA: 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.

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

Ctra. Renedo-Pesquera, Km 30.47359 Valbuena de Duero (Valladolid)

Tlf.: 983 107 100 Fax: 983 107 104 mail: comunicacion@emina.es

www.emina.es