



## CYAN PAGO DE LA CALERA

**Bodega:** Bodega CYAN

**Nombre del Vino:** Cyan Pago de la Calera.

**Dirección de la Empresa:** Finca La Calera. Ctra. Valdefinjas-Venialbo Km. 9,2. Toro, Zamora.

**Variedades de Uva:** Tinta de Toro 100%.

**Suelo de los Viñedos:** Pobres, arcilloso-calcáreos.

**Alcohol:** 14'5%.

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

**Edad Media de los Viñedos:** Selección de viñedos entre 60 y 90 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:** 100% nuevas, roble francés grano fino.

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

**Envejecimiento:** 18 meses en barrica y 48 meses en botella.

**Temperatura de Consumo:** 18°C.

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

**Cata:** -

VISTA: Cereza oscuro muy intenso. Brillante y limpio.

NARIZ: Gran intensidad y complejidad. Fruta negra confitada, finos toques de tostados del roble, especias, mentolados, minerales, tomillo.

BOCA: Carnoso y untuoso, con taninos maduros, grasos y bien pulidos. Sutil y elegante en la entrada, increíble evolución en la boca con una gran expresión varietal. Matices balsámicos, minerales y especiados se unen con los tabacos y chocolates finos de la larga crianza en roble nuevo. Largísimo y retrogusto de una gran intensidad.

### 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