



## CYAN PRESTIGIO

- 1-Empresa:** Bodega CYAN  
**2-Nombre del Vino:** Cyan Prestigio.  
**3-Dirección de la Empresa:** Finca La Calera. Ctra. Valdefinjas-Venialbo Km9,2 Toro, Zamora.  
**4-Varietades de Uva:** Tinta de Toro 100%.  
**5-Suelo de los Viñedos:** Pobres, arenosos con arcilla en profundidad.  
**6-Alcohol:** 14'5%.  
**7-Clima de la Zona:** Continental extremo ligeramente atemperado con un marcado déficit hídrico.  
**8-Edad Media de los Viñedos:** entre 60 y 90 años.  
**9-Tipo de Vendimia:** Manual en cajas de 20 kgrs.  
**10-Tipo de Elaboración:** Elaboración tradicional en tinto.  
**11-Temperatura Media de Fermentación:** 28°C.  
**12-Tipos de Barricas:** 100% nuevas, 70% roble francés grano fino y 30% roble Americano.  
**15-Fermentación Maloláctica:** 100% en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.  
**16-Envejecimiento:** de 15 a 18 meses en barrica y 22 meses en botella.  
**17-Temperatura de Consumo:** 17°C.  
**18-Comidas Apropriadas:** Carnes rojas, asados, caza y quesos curados.  
**19-Cata:** -.VISTA: Cereza oscuro muy intenso. Brillante y limpio.  
-.NARIZ: Aroma potente de fruta negra madura casi confitada y finos toques de tostados del roble.  
-.BOCA: Carnoso, con taninos presentes maduros y grasos. Perfecto ensamblaje fruta-barrica. Excelente expresión varietal de crianza, balsámicos, minerales y plantas aromáticas como tomillo y romero. Una excelente acidez le dota de una frescura que se agradece.

### 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