

# TIERRAS DE CAIR



## VARIEDAD

100% TEMPRANILLO

## VIÑEDO

VIÑEDOS DE MÁS DE 75 AÑOS SITUADOS EN LA AGUILERA Y QUINTANA DEL PIDIO A UNA ALTITUD COMPRENDIDA ENTRE 820 M Y 850 M. SUELOS POBRES.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA:  
MÁXIMO 2.000 KG/HA

## ELABORACIÓN

VENDIMIA MANUAL EN CAJAS DE 11KG. SELECCIÓN DE UVAS EN DOBLE MESA: PRIMERO RACIMOS MANUALMENTE Y POSTERIORMENTE LOS GRANOS.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN TINAS DE ROBLE, FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y POSTERIOR CRIANZA DE 24 MESES.

REPOSO DE 18 MESES EN BODEGA TRAS SU EMBOTELLADO.

## NOTAS DE CATA

ROJO PICOTA CON RIBETE GRANATE. CAPA MUY ALTA, BIEN CUBIERTO.

INTENSO, COMPLEJO Y PERSISTENTE. DESTACAN SUS AROMAS A FRUTA NEGRA MADURA Y SUS Matices mentolados son característicos del tempranillo de viñas viejas de esta zona. Su gran complejidad viene en parte de la diversidad de los suelos de aquellos pequeños pagos seleccionados para este vino. TIERRAS ARCILLOSO-CALCÁREAS, ARENISCAS Y PEDREGOSAS.

SUELOS QUE APORTAN AL VINO UNA GRAN MINERALIDAD Y VOLUMEN.

FINAL AMPLIO, LARGO CON RECUERDOS MENTOLADOS QUE LE APORTAN FRESCURA Y ELEGANCIA.

ALTO POTENCIAL DE GUARDA  
TEMPERATURA DE SERVICIO 14°C A 16°C  
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 14,5% VOL

