



Cair Cuvée



FICHA TÉCNICA

🏠 DOMINIO DE CAIR

📍 D.O. RIBERA DEL DUERO

🍷 TINTO

🍇 85% TEMPRANILLO Y 15% MERLOT

🍷 FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE Y POSTERIOR CRIANZA DURANTE 10 MESES EN BARRICAS DE ROBLE (60% FRANCÉS 40% AMERICANO)

NOTA DE CATA

-VISUAL: Rojo picota, cubierto

-AROMA: En nariz es intenso y directo. destacan las notas de fruta roja y negra como frambuesa, fresa, mora y arándano

-SABOR: En boca es vibrante, con una acidez refrescante y un tanino vivo. Aparecen ligeros toques de especias dulces (vainilla, toffe...)