



Cair Selección La Aguilera



FICHA TÉCNICA

🏠 DOMINIO DE CAIR

📍 D.O. RIBERA DEL DUERO

🍷 TINTO

🍇 100% TEMPRANILLO

🌐 FERMENTACIÓN EN DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE. FERMANTACIÓN MAOLÁCTICA EN BARRICA. CRIANZA DURANTE 14 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO, 50% NUEVAS Y 50% USADAS

NOTA DE CATA

-VISUAL: Rojo picota bien cubierto. Manteniendo tonos violáceos en el ribete

-AROMA: Compleja, destacando la fruta negra madura, notas florales, balsámicas y de monte bajo

-SABOR: Sabroso y potente, apareciendo sensaciones frutales, fresca, un tanino elegante y una gran persistencia final