



Cruz Del Pendón



FICHA TÉCNICA

 DOMINIO DE CAIR

 D.O. RIBERA DEL DUERO

 TINTO

 100% TEMPRANILLO

 FERMENTACIÓN EN TINOS DE ROBLE. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN BARRICAS NUEVAS. CRIANZA DURANTE 24 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. MÍNIMO 18 MESES DE REPOSO EN BOTELLA

NOTA DE CATA

-VISUAL: Rojo picota de capa alta, limpio y brillante. Intenso y complejo

-AROMA: Notas especiadas (clavo, pimienta) violetas, lavanda, con un fondo balsámico que le aporta frescor y una complejidad aromática muy amplia

-SABOR: Entrada en boca suave y sedosa, a mitad de boca descubre toda su expresividad frutal llenándola con sensaciones de tanino maduro y elegante. Final compensado por una acidez refrescante con sensaciones frutales combinadas con notas especiadas y mentoladas