



Tierras de Cair



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 con ribetes violáceos. Capa muy alta, bien cubierto

-AROMA: Intenso, con un buen equilibrio entre fruta y madera, con notas de maderas finas, cuero y chocolate negro. Frutas negras compotadas y especiados, vainilla, clavo, regaliz. Recuerdos lácteos

-SABOR: Amplio, complejo y contundente con buen equilibrio. Surgen torrefactos y especiados ensamblados con las notas de fruta madura. El paso por boca es sedoso, con un tanino dulce y final largo persistente