



DATOS	CUVI TINTO ROBLE
COMPOSICIÓN VARIETAL	100 % tempranillo
DENOMINACIÓN	Vino de la Tierra de Castilla y León
EDAD DEL VIÑEDO	25 – 40 años
CRIANZA EN BARRICA	12 meses
TIPO DE ROBLE	90% Americano 10%, Francés (Allier)
EDAD DE LA BARRICA	15 % nueva
CRIANZA EN BOTELLA	4 - 6 meses
ELABORACIÓN	Vendimia manual. Doble selección de uva en el viñedo y en la bodega. Despalillado Fermentación alcohólica a 28 ° y Fermentación maloláctica en acero inoxidable. Clarificación y trasiegos. Posteriormente pasa a barricas y a botella.
MACERACIÓN	10 días
ANÁLISIS SENSORIAL	Color rojo guinda con algunos tonos violáceos y azulados en capa fina, signo inequívoco de su juventud, incluso habiendo permanecido 4 meses en barricas de roble americano. La nariz es fragante, con diversidad de tonos frutales (frambuesa, arándanos, zarzamoras) y especiados (pimienta). También destaca un amable toque de vainilla y tostados, fruto de su paso por la barrica. La boca es amplia, larga, agradable. Es un vino sabroso, bien domado, que no deja sentir aristas a su paso, persistente y largo de sabores. En conjunto es un vino muy elegante, fácil de beber, suave y armonioso.
GASTRONOMÍA	Acompaña perfectamente a embutidos, carnes blancas y rojas, asados, comida italiana y quesos de media curación