

VINO TINTO - CUESTA DE LAS LIEBRES 15 - 750 ML

PAGO DE CARRAOVEJAS



Alc.Vol : 15.50%
Variedades: Tinto Fino: 100%.
Temperatura de servicio: 16°C



País / Región / D.O

España, Ribera del Duero



Historia

José María Ruiz, decidió crear su propio vino para acompañar al cochinito, el plato estrella de su restaurante en Segovia, y en 1987, funda su bodega. El lugar elegido fueron las laderas de Carraovejas, en Peñafiel, por ser el centro histórico de los vinos de la Ribera del Duero, laderas eran recordadas como el mejor maduradero de la comarca. Es pionero en el uso de Cabernet Sauvignon y roble francés en la zona.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Vendimia manual, paso previo de cámara de frío y mesa de selección, la uva llega por gravedad a las tinas de madera donde se realizaron con levaduras autóctonas, las fermentaciones alcohólica y maloláctica. El vino ha permanecido 24 meses en barricas nuevas de roble francés de grano extrafino.

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Cereza negra, Grosella negra, Zorzamora, Ciruela, Cereza, Ciruelo rojo, Pasa, Albaricoque, Rosa, Violeta, Té negro, Eucalipto, Pimienta negra, Canela, Mantequilla, Humo, Tierra, Chocolate, Café, Espresso, Cuero, Cedro, Vainilla



Boca : Semi seco, Taninos altos, Cuerpo completo



Maridaje

Mejillón, Langosta, Bacalao, Atún, Lubina, Pollo, Pavo, Cerdo, Res, Jabalí, Carne Madurada, Albahaca, Romero, Tomillo, Cardamomo, Vainilla, Clavo, Chile Ancho, Pimiento Rojo,

Calificación



MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO