

# VINO TINTO - CUESTA DE LAS LIEBRES 15 - 1500 ML

## PAGO DE CARRAOVEJAS



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: Plantación en terrazas, Despalillado dejando la uva casi entera. Maceración en fermentación en tinajas de roble de bosques del centro de Francia gestionados bajo "Haute Futaie". Criado durante 12 meses en barricas de roble francés con selección especial de grano extrafino. Clarificado con clara de huevo natural  
Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Granate profundo



Nariz : Arandano, Cereza, Frambuesa, Grosella, Ciruelo

rojo, Pasa, Albaricoque, Rosa, Tomillo, Pimienta negra, Canela, Mantequilla, Barro, Crema, Café, Fruto seco, Espresso, Nueces, Cedro, Vainilla



Boca : Semi seco, Taninos altos, Cuerpo completo



Maridaje

Mejillón, Langosta, Bacalao, Bonito, Lubina, Pato, Codorniz, Cerdo, Res, Jabalí, Carne Madurada, Albahaca, Romero, Tomillo, Jengibre, Vainilla, Canela, Paprika, Pimiento Rojo,

Calificación

Alc.Vol : 15.50%  
Variedades: Tinto Fino: 75%, Merlot: 15%,  
Cabernet Sauvignon: 10%.  
Temperatura de servicio: 16°C



**MARINTER**<sup>MS</sup>

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO