

Кото де Калеруега Крианца

Coto de Caleruega Crianza

Произход

Държава	Испания
Винен регион	Рибера дел Дуеро
Винарна	Кото де Калеруега

Технически данни

Сортов състав	Темпранийо, Малбек
Виг	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк

Винификация

Мацерация при ниски температури с внимателен контрол на ферментацията, за да се запазят ароматите на червени и горски плодове. Ферментацията, включително малолактичната, протича изцяло в малки съдове от неръждаема стомана.

Отлежаване

12 месеца в 225-литрови бъчви от френски дъб.

Описание

Накратко

Лозята са на високотланните парцели около Калеруега, Баньос де Валдеарадос, Пеняранда де Дуеро и Саяс де Басконес. Малбекът в бленда добавя свежест и заобленост към баланса и комплексността на Темпранийото.

Дегустационни бележки

Аромат на зрели червени и горски плодове с нотка на лакрица, характерна за Темпранийо, и деликатен щрих от Малбек, който омекотява танините. Отлежаването във френски дъб добавя комплексност — заоблено и елегантно вино.

Съчетание с храна

Зрели сирена, червено месо на скара, яхнии и печени ястия.

Бележки

