

cigales d.o.

50 VENDIMIAS

AÑADA
2014

VIÑEDO	EDAD	SUELOS	VENDIMIA	GRADO ALCOHÓLICO	PRODUCCIÓN
LA GIGANTA Y LAS ANDALÍAS, MUCIENTES	**110 AÑOS**	**CALIZO-PEDREGOSOS**	**MANUAL**	**13% VOL**	**LIMITADA**

VARIEDADES DE UVA
TEMPRANILLO

ELABORACIÓN
UVA SELECCIONADA A MANO EN EL VIÑEDO. ELABORADO EN AÑADAS EXCEPCIONALES
FERMENTACIÓN EN BARRICAS DE 500L CON BOCA DE ACERO INOXIDABLE
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN BARRICA DE ROBLE AMERICANO DE 500L
CRIANZA DE 33 MESES EN BARRICA NUEVA DE ROBLE FRANCÉS
LANZADO AL MERCADO TRAS UNA LARGA GUARDA DE AL MENOS 6 AÑOS

CONSERVACIÓN
10°C - 15°C
ALEJADO DE LA LUZ SOLAR

NOTA DE CATA
- **ROJO PROFUNDO**
- **FRUTA MADURA, CRIANZA ELEGANTE Y GRAN PROFUNDIDAD AROMÁTICA**
- **ESTRUCTURADO, POTENTE Y EQUILIBRADO, CON LARGO RECORRIDO Y FINAL PERSISTENTE**

MARIDAJE
ARMONIZA CON CARNES ASADAS Y A LA BRASA, CARNES ROJAS Y GUISOS DE LARGA COCCIÓN. ACOMPAÑA ESPECIALMENTE BIEN LA CAZA MAYOR. REALZA AVES COMO PATO O PICHÓN, ASÍ COMO QUESOS CURADOS

CONSUMO
Servir a 16-18°C
Consumir en 20 años tras su elaboración

LOGÍSTICA
Presentación: Cajas de 6 botellas
Tapón natural

SIR VEGAN
CCL CERTIFIED

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- 93 puntos – Guía Peñín 2021 (añada 2014)

50 años dedicados al vino

En 2009 Sinforiano cumple 69 años y su vendimia número 50