


cigales d.o.

# SINFO 9 MESES

AÑADA
**2024**

| VIÑEDO | EDAD | SUELOS | VENDIMIA | GRADO ALCOHÓLICO |
|---|---|---|---|---|
| **LOS MIMBREROS, EL MIRADOR, MUCIENTES** | **60 AÑOS** | **CALIZO-ARCILLOSOS** | **MANUAL** | **14% VOL** |

| VARIEDADES DE UVA | ELABORACIÓN | CONSERVACIÓN |
|---|---|---|
| **TEMPRANILLO**<br>**5% GARNACHA TINTA** | **CRIANZA DE AL MENOS 9 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO** | **10°C - 15°C**<br>**ALEJADO DE LA LUZ SOLAR** |

NOTA DE CATA

**CEREZA INTENSO**
**FRUTOS NEGROS, GROSELLA, ARÁNDANO, ESPECIAS, FINAS NOTAS DE MACERACIÓN**
**BOCA EQUILIBRADA, FRUTOS ROJOS MADUROS PERFECTAMENTE ENSAMBLADOS CON TOSTADOS SUAVES DE LA MADERA**

MARIDAJE

**QUESOS, JAMÓN IBÉRICO Y EMBUTIDOS SON EXCELENTES COMPAÑEROS. TAMBIÉN LAS CHULETILLAS DE CORDERO, VERDURAS Y CARNES A LA PARRILLA. SIN OLVIDARNOS DE LOS PLATOS DE CUCHARA**

| CONSUMO | LOGÍSTICA | |
|---|---|---|
| **ervir a 16–18ºC**<br>**Consumir en 5 años tras su elaboración** | **Presentación: Cajas de 6 y 12 botellas**<br>**Tapón natural** | SIR VEGAN<br>CCL CERTIFIED |

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- 91 puntos – Ilta Sanomat, Pekka Soursa 2019
- 90 puntos – Tanzer 2014

*Frutal y estructurado*