

cigales d.o.

SINFORIANO CRIANZA

AÑADA
2020

VIÑEDO
EL OBISPO, PEDRAHITA,
EL CUSTODIO, LA ENCERRADA
MUCIENTES

EDAD
100 AÑOS

SUELOS
CALIZOS

VENDIMIA
MANUAL

GRADO ALCOHÓLICO
14,5% VOL

VARIEDADES DE UVA
TEMPRANILLO
3% ALBILLO
2% GARNACHA

ELABORACIÓN
CRIANZA DE 23 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS DE Y AMERICANO
AFINADO 3 MESES EN FOUDRE DE ROBLE FRANCÉS 4700L

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

NOTA DE CATA
ROJO PICOTA INTENSO CON REFLEJOS VIOLÁCEOS
FRUTA ROJA Y NEGRA MADURA, ESPECIADOS, TOQUES DE REGALIZ Y MADERA ELEGANTE
POTENTE Y EQUILIBRADO, TANINO DULCE Y MADURO, FINAL LARGO

MARIDAJE
PARA DISFRUTAR SOLO O CON CARNES ASADAS Y A LA BRASA. ACOMPAÑA ESPECIALMENTE BIEN AVES COMO PATO O PAVO, GUISOS DE , PESCADOS SALADOS O AHUMADOS Y QUESOS CURADOS

CONSUMO
Servir a 10-12ºC
Consumir en 10 años tras su elaboración

LOGÍSTICA
Presentación: Cajas de 6 botellas
Tapón natural

SIR VEGAN
CCL CERTIFIED

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- Medalla Oro - Cinve 2024 (añada 2019)
- Medalla de Oro – Bacchus 2024 (añada 2019)
- Gran Medalla de Oro – Bacchus 2023 (añada 2018)
- Medalla de Plata - Bruselas 2023 (añada 2019)
- Medalla de Plata - Bruselas 2022 (añada 2017
- Gran Medalla de Oro – Mundus Vini 2021
- 91 puntos – Guía Peñín 2021
- Gran Medalla de Oro Mundus Vini 2020 (añada 2016)
- Medalla de Plata Bacchus 2020 (añada 2015)

Fruta, especias y sutil madera