

cigales d.o.

SINFORIANO RESERVA ESPECIAL DANIELA

AÑADA **2015**

VIÑEDO	EDAD	SUELOS	VENDIMIA	GRADO ALCOHÓLICO	PRODUCCIÓN
LA CASILLA, MUCIENTES	**100 AÑOS**	**CALIZO-ARCILLOSOS**	**MANUAL**	**15% VOL**	**LIMITADA**

VARIEDADES DE UVA
TEMPRANILLO
2% ALBILLO

ELABORACIÓN
CRIANZA DE 26 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS
LANZADO AL MERCADO TRAS UNA LARGA GUARDA DE AL MENOS 8 AÑOS PARA ALCANZAR SU PLENA EXPRESIÓN. ELABORADO EN AÑADAS EXCEPCIONALES

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

NOTA DE CATA
CEREZA CUBIERTO CON RIBETES ÁMBAR
FRUTA CONFITADA, VIOLETAS, CHOCOLATE, ESPECIAS DULCES Y ROBLE CREMOSO
EXPRESIVO, ELEGANTE Y ARMÓNICO, CON BOCA INTENSA Y FRESCA

MARIDAJE
COMBINA CON ASADOS TRADICIONALES Y CARNES A LA PARRILLA. SE INTEGRA A LA PERFECCIÓN CON PLATOS DE CAZA MAYOR Y AVES DE SABOR INTENSO COMO EL PATO O EL PICHÓN. EXCELENTE TAMBIÉN JUNTO A QUESOS CURADOS Y TABLAS DE IBÉRICOS

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

LOGÍSTICA
Presentación: Cajas de 6 botellas
Tapón natural

SIR VEGAN
CCL CERTIFIED

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- 92 puntos – Guía Peñín 2024

Elaborado solo en vendimias únicas