

cigales d.o.

SINFORIANO RESERVA

AÑADA
2017

VIÑEDO
PARCELAS CENTENARIAS
LA GIGANTA, LA POANA, SENDERO DE CORCOS, MUCIENTES

EDAD
100 AÑOS

SUELOS
CALIZO-PEDREGOSOS

VENDIMIA
MANUAL

GRADO ALCOHÓLICO
14,5% VOL

VARIEDADES DE UVA
TEMPRANILLO
3% ALBILLO
2% GARNACHA

ELABORACIÓN
CRIANZA DE 26 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO
POSTERIOR AFINADO EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN
AL MENOS 4 AÑOS EN BOTELLA

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

NOTA DE CATA
ROJO PICOTA INTENSO
FRUTA ROJA CONFITADA, VIOLETAS, CHOCOLATE, ESPECIAS DULCES Y ROBLE CREMOSO
POTENTE, VOLUMINOSO Y PERSISTENTE, EQUILIBRIO ENTRE TOSTADOS DEL ROBLE Y FRUTA MADURA. FRESCO Y ARMÓNICO, CON UNA ACIDEZ EQUILIBRADA Y PH ADECUADO, INFLUENCIADOS POR SUELOS CALIZO-PEDREGOSOS.

MARIDAJE
ENCAJA ESPECIALMENTE CON ASADOS CASTELLANOS Y CORTES DE VACUNO A LA PARRILLA, ADEMÁS DE GUISOS TRADICIONALES DE LARGA COCCIÓN. ACOMPAÑA PERFECTAMENTE PLATOS DE CAZA. MUY RECOMENDABLE CON QUESOS CURADOS Y RECETAS CON SETAS O TRUFA

CONSUMO
Servir a 16-18ºC
Consumir en 10 años tras su elaboración

LOGÍSTICA
Presentación: Cajas de 6 botellas
Tapón natural

SIR VEGAN
CCL CERTIFIED

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- Premios Calidad Cigales 2025
- 92 puntos – Guía Peñín 2025 (añada 2017)
- 92 puntos – Guía Peñín 2021
- 92 puntos – Vinous, Stephen Tanzer
- Medalla de Oro – Mundus Vini 2024 (añada 2017)
- Medalla de Oro – Sakura Awards 2023, Japón (añada 2015)
- Medalla de Oro – Concurso de Bruselas 2017 (añada 2012)
- Gran Medalla de Oro – Concurso de Bruselas (añada 2015)

La profundidad de viñedos centenarios