

# Bodegas La Viña Icono Cabernet Sauvignon (2016)

wine-searcher.com™



## IDENTIDAD

Bodega	<b>Bodegas La Viña</b>
Nombre	<b>Icono Cabernet Sauvignon</b>
Año	<b>2016</b>
Uvas	Cabernet Sauvignon (100 %)
Ubicación	<b>España &gt; Valencia &gt; Valencia</b>
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Precio	<b>4,00 €</b>

## BOTELLA

Volumen 750mL

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.50 %

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vino joven sin crianza

## VINEYARD

Viticultura 2.400 Ha. que producen anualmente 11,3 millones de kilos de uva

## COMENTARIO

Comentario Fundada en 1945, Bodega La Viña es una empresa puntera en el mundo del vino, siendo una de las principales bodegas de la D.O.P. Valencia, reconocimiento que le ha valido la obtención del Premio a la Mejor Cooperativa Agraria Valenciana en 2004 concedido por la Generalitat Valenciana.

Situada en el municipio valenciano de La Font de la Figuera, su privilegiada situación en el límite de las provincias de Valencia, Alicante y Albacete, entre el Mediterráneo y la Meseta, proporciona personalidad a sus vinos, ya que tiene sol, brisa marina, clima seco, fríos inviernos y altitud.

## CATAS (1)

# Bodegas La Viña Icono Cabernet Sauvignon (2016)

Fecha **18 de octubre de 2017**  
Catador Curso De Cata  
Puntuación 87.0  
Platos Quesos, guisos y carnes asada y a la plancha  
Notas A la vista: Vino limpio y transparente, de intensidad colorante o capa alta, color rojo picota intenso y ribete púrpura que denota su juventud.

Al olfato: Aroma limpio e intenso, destacando a copa parada y agitada aromas primarios de fruta madura (ciruelas pasas) y pimiento rojo asado, con un fondo torrefacto y de vainilla tostada.

Sabor: Boca de paso medio, tánico y carnoso. Muy estructurado. Acidez integrada en el conjunto, aportando frescura y resaltando el carácter de fruta madura y pimiento rojo asado.

Sensación final: Retronasal intenso y afrutado. Postgusto moderadamente largo y muy agradable.

Visual Color rojo picota con ribete púrpura, capa alta, limpio y brillante, con buena lágrima

Olfato A copa parada sobresalen aromas vegetales, fruta madura y aceituna negra.  
Al agitar aparecen notas minerales de grafito con un fondo torrefacto.

Boca Ataque potente algo ardiente, se muestra equilibrado con predominio de notas a pimiento verde.  
En el paso en boca tiene una buena acidez, taninos inexistentes con un punto amargo al final  
Buena persistencia

## BOTELLAS SACADAS (1)

18/10/17	Precio de		18/10/17	Consumido	
----------	-----------	--	----------	-----------	--