

# Viñedos Sierra Cantabria Sierra Cantabria Cuvée (2013)



## IDENTIDAD

Bodega	<b>Viñedos Sierra Cantabria</b>
Nombre	<b>Sierra Cantabria Cuvée</b>
Año	<b>2013</b>
Uvas	Tempranillo (100 %)
Ubicación	<b>España &gt; Rioja &gt; Rioja</b>
Categoría	Vino Tinto
Precio	<b>14,50 €</b>

## BOTELLA

Volumen 750mL

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.00 %

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vendimia  
Vendimia manual exhaustiva en cajas, con selección manual de racimos en óptimas condiciones de maduración y sanitarias en viñedo y en bodega mediante mesa de selección. Se realizó del 22 al 24 de octubre de 2013.

Vinificación  
Elaboración tradicional, con despalillado, 16 días de maceración con los hollejos. Fermentación alcohólica con levadura seleccionada de sus propios viñedos y a temperatura controlada de entre 28 y 30°C. Fermentación maloláctica en barrica.

Envejecimiento  
Crianza de 12 meses en barrica bordelesa de roble francés (85%) y americano (15%) con 40% de barrica nueva desde noviembre de 2013. Trasiegos cada 4 meses.

Embotellado  
En enero de 2016.

## VIÑEDO

Viticultura Nombre  
Finca la Llana, situada en Labastida (Álava).

Descripción  
Viñedos propios con viticultura integrada y abonos orgánicos, respetuosa con el medioambiente.

Superficie  
10 hectáreas.

Edad  
Viñedos con más de 30 años.



Tierra Suelo

Suelo franco-arenoso con restos de grava y canto rodado.

Clima

Esta zona se caracteriza por la confluencia de los climas Atlántico, procedente del mar Cantábrico; Mediterráneo, que asciende por el valle del Ebro; y matices continentales procedentes de la meseta central. Estas influencias, combinadas con los factores topográficos locales, dan lugar a situaciones climáticas diversas, distinguidas por inviernos no muy fríos y veranos suaves y secos, con un marcado salto térmico entre el día y la noche en los días de verano.

Rendimiento

30,2 hectolitros por hectárea.

## CATAS (1)

Fecha **14 de febrero de 2018**

Catador Curso De Cata

Puntuación 90.0

Platos Carnes rojas, asados, estofados y todo tipo de caza, quesos bien curados, azules y foie.

Notas Hubo discrepancias con relación a los taninos, a algunos catadores les pareció que están todavía verdes y muy presentes

Visual Rojo cereza bien cubierto, con ribete rubí. Capa media-alta. Limpio y brillante

Olfato Fruta roja muy madura con aromas de vainilla y fondo de tostados

Boca Sabroso en boca, bien estructurado, con buen equilibrio, desarrollando todo el carácter de taninos maduros de gran calidad. Final amplio, con delicadas notas de especias y robles, largo e intenso.

## BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
14/2/18	Consumido		