

Cyan (2011)

IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Matarromera
Nombre	Cyan
Año	2011
Uvas	Tempranillo (100 %)
Ubicación	España > Castilla y León > Toro
Categoría	Vino Tinto
Precio	15,00 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 15.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vinificación:
Fermentación de entre 10 a 14 días en tanques de acero inoxidable a temperatura estable de 26°C.

Envejecimiento:
Crianza de 14 meses en bodega y 20 meses en botella en barricas de roble francés y americano de tostado medio por 14 meses.

VIÑEDO

Viticultura Nombre: Pago de Valdefinjas
Superficie: 39 hectáreas
Edad de la viña: Entre 30 y 60 años
Rendimiento: 5000 kilogramos por hectárea.
Cosecha: Tradicional. Tuvo lugar durante el mes de octubre.

Tierra Suelo:
Franco-arenoso a calizo.

Clima:
Invierno moderado con corto período de heladas y escasas precipitaciones. Primavera suave, moderadamente lluviosa, con final cálido. Principios de verano suave y seco con final muy caluroso y acusada sequía. Excelentes condiciones de vendimia a principios del mes de octubre, con buena maduración por las altas temperaturas y buenas condiciones sanitarias por la ausencia de lluvias.



REFERENCIAS

Web <https://matarromera.es/>

COMENTARIO

Comentario Para este vino ecológico, se buscó el tiempo perfecto de vendimia, buscando esa frescura del vino y el equilibrio perfecto entre delicadez y personalidad.

CATAS (1)

Fecha **15 de enero de 2020**
Catador Curso De Cata
Puntuación 50.0
Platos Guisos de carne; carnes estofadas con setas; canelones y carne de venado
Notas Notas de cata de la Bodega:
Fase Visual: Buena capa de tonos amorados con cardenal muy oscuro, limpio y brillante.
Fase Olfativa: Es un vino vivo y expresivo con frescos aromas de frutas rojas de zarzamora, grosella y mirto, con elegantes terciarios de su paso por barrica, con torrefactos finos, café, lactonas medias y regaliz de palo.
Fase Gustativa: Buen nervio de un vivo esqueleto de taninos dulces que dan excelente expresividad, bien conjuntados con una medida acidez que proporciona frescura. Persisten similares aromas existentes en nariz, repitiéndose sensaciones muy limpias y nítidas de fruta fresca, café, regaliz, madera y torrefactos.

Visual Presenta una coloración rojo teja, ribete ya teja, la capa es media, completamente evolucionado.

Olfato De intensidad media, aromas acéticos, pacharán, alcohólico y alcantarilla.
Boca El vino esta plano, tiene una tanicidad media alta y la acidez que tiene es de acético, no de tartárico.

Conclusión: El vino está completamente evolucionado.

BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
15/01/2020	Consumido	15 €	Curso de Cata 2019/20