



Cuvèe

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

PERFIL

FRUTAL	● ● ● ● ●
FLORAL	● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ●
INTENSIDAD	● ● ● ● ●

TERROIR

Viñedos propios de más de 20 años

Altitud: Entre 490 y 550m

Suelo: Diferentes tipos de suelos arcillosos y de aluvi3n.

CUVÈE

Lágrimas de María Cuvèe es la uni3n de uvas de diferentes variedades y cosechas que se han combinado para crear un vino 3nico y lleno de matices. Cada variedad, con su singular personalidad, emprende su propio proceso en bodega, ya sea en tanques de acero inoxidable o en barricas de roble.

VINIFICACI3N

La elaboraci3n de este vino parti3 de un vino joven especialmente seleccionado tras la fermentaci3n maloláctica. Se eligi3 un dep3sito con m3s estructura e intensidad.

Crianza: 6-8 meses en roble americano y 4 meses de afinado en botella.

NOTAS DE CATA

Rojo rubí de capa media alta, limpio y brillante

Intensos aromas a fruta fresca, predominando la fruta negra como las moras y las grosellas, perfectamente ensamblados con notas de tomillo, romero y pimienta.

Se desliza por el paladar con suavidad, mostrándose elegante y equilibrado. Deja un recuerdo amable y goloso.

MARIDAJE

Este vino complementa perfectamente con carnes a la parrilla, platos de caza, quesos en su punto de madurez y deliciosas pastas con salsas de tomate. Pruébalo tambi3n para acompa1ar aperitivos compuestos por tablas de diferentes embutidos.

Temperatura de servicio: 16-18°C

ALCOHOL: 14,5%



ZINIO
BODEGAS

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA