



CRUZ DE ALBA CRIANZA

D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Tempranillo.

Alcohol: 14,0%

Reposo: Después de la fermentación a temperatura controlada, este vino permaneció 15 meses en barricas nuevas de roble francés en su mayoría, con algo de roble americano también.

Capacidad de Guarda: 7 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De notable rojo intenso, con juveniles remates azulados, nos da paso a una marcada capa de intensidad alta.



Su nariz, fragante, afrutada y fresca, se muestra intensa, con finales de fruta negra, balsámicos y especiados, integrándose con una madera sutil, limpia y amable.



En boca es sabroso, de medida acidez y tanino maduro, que remata con una noble y aterciopelada sensación vinica.



Acompaña tapas y picoteo ligero de carnes ahumadas, carpaccio de ternera o quesos blandos.



Cruz de Alba

La Bodega

En una de las zonas más prestigiosas de la Ribera del Duero, cultivamos la vid tal como entendemos la vida: con humildad y respeto, aprendiendo de la naturaleza, buscando el equilibrio y reivindicando los valores del lugar. El viñedo de Cruz de Alba se extiende muy cerca del pueblo de Padilla de Duero, en el margen sur de la Ribera, a una altitud de 750 metros. La finca, moteada de verdes bosquetes de pinar, suma en total 40 hectáreas de viña distribuidas en 18 parcelas.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com