



Cruz de Alba

D.O. Ribera del Duero

Cruz de Alba es un vino de corte moderno, con un perfil más afrutado. El uso comedido de madera hace que este vino sea un producto más equilibrado y estructurado.



VARIEDAD

100% Tempranillo.



VENDIMIA 2016

Añada típica de Ribera del Duero, respondiendo fielmente a la climatología. Verano caluroso y con pocas lluvias, pero con un correcto desarrollo de la vegetación, al igual que la uva. Con un mes de septiembre y octubre cálidos y sin lluvias, favoreciendo una correcta y lenta maduración con alto contenido en color y aromas. Esto nos llevó a vendimiar la uva de nuestro viñedo en las primeras semanas de Octubre, obteniendo una inmejorable maduración y calidad.



ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO

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. Tras el embotellado permanece unos meses en botella redondeándose.



NOTAS DE CATA

De marcado color rojo profundo, rematado con ribetes azulados, nos da paso a una seria y profunda capa. Su nariz, rica en matices, se muestra intensa, fresca, con remates de fruta madura y especiados, integrándose con una madera equilibrada, limpia y agradable. En boca es sedoso, con carácter y una elegante sensación vínica, dejando toda su carnosidad un agradable y equilibrado recuerdo.



MARIDAJE Y SERVICIO

16-18°C. Acompaña tapas y picoteo ligero de carnes ahumadas, carpaccio de ternera o quesos blandos.

Bodegas Cruz de Alba – Camino de las Pozas S/N
47359. Quintanilla de Onésimo. Valladolid.
Tel: 941 310 295 Fax: 941 31 08 32
info@cruzdealba.es www.cruzdealba.es