



Cruz de Alba

D.O. Ribera del Duero

Procedente de la zona más arenosa del viñedo Finca Los Hoyales, Cruz de Alba Reserva es un Tempranillo elegante y sedoso, de corte moderno. Equilibrado y complejo, representa la esencia de un nuevo estilo en la Ribera del Duero.



VARIEDAD

100% Tempranillo.



VENDIMIA 2012

La añada 2012, considerada como Muy Buena, estuvo marcada por una brotación con temperaturas frescas, precipitaciones generosas durante la primavera, y un verano seco aliviado por puntuales lluvias en la zona. Las tardías lluvias de octubre, junto con las inmejorables condiciones de temperatura y humedad permitieron una correcta maduración de las uvas antes de su vendimia manual.



ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO

Después de la fermentación a temperatura controlada, este vino permaneció 20 meses en barricas de roble francés, empleando el sistema de tercios: 1/3 barricas nuevas, 1/3 en barricas de un año, y 1/3 en barricas de segundo año. Posteriormente permaneció descansando varios meses en botella antes de salir al mercado.



NOTAS DE CATA

Posee un color rojo cereza oscuro, intenso, con ribete granate. En nariz se muestra muy potente, con aromas de frutas negras, notas tostadas y lácteas, y toques especiados. Muy complejo y delicado, ofrece en boca una buena acidez y elegante estructura, con taninos bien redondeados y con final muy largo y persistente.



MARIDAJE Y SERVICIO

16-18°C, acompaña perfectamente a quesos curados, carnes blancas y rojas, platos de caza y todo tipo de embutidos.

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