



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.



LA AÑADA 2017

Añada que obedece a los rigores típicos de la meseta castellana. Verano con altos regímenes térmicos y austera pluviometría que dieron un sano fluir a vegetación y a la uva acorde a lo esperado. Con un mes de septiembre cálido y alguna bienvenida lluvia en la primera semana de octubre, provocaron una maduración lenta dando como resultado un fruto de gran calidad. Esto nos permitió vendimiar la primera quincena de Octubre, con la paciencia y el esmero que merecía nuestra uva.



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 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.



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*