

VIZUECOS

Excellence 2020



AÑADA: 2020

VINO DE PAGO (viñedos propios, vinificación y elaboración en bodega dentro de la finca LA CANTARERA).

VARIETADES DE UVA: Cabernet Sauvignon 100%.

TIPO DE VINO: Tinto.

ELABORACIÓN: Llegada la vendimia, la uva se recoge de forma manual y en cajas de 15 kg, con una selección de las mejores uvas en su estado totalmente íntegro en el momento del despalillado. Una vez despalillada la uva empieza el proceso de fermentación alcohólica/maceración, en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 24°C. Este proceso dura unos 30 días, con un mínimo de 2 remontados/día, para que el mosto/vino pueda macerar con los hollejos y así extraer de ellos todas sus cualidades (aromas, color, taninos...). Terminada la fermentación se separa el vino de los hollejos mediante un sangrado y prensado muy suave para obtener la máxima calidad. Con la fermentación maloláctica maceramos con sus propias lias finas durante 5 meses para darle volumen en boca y cremosidad. El vino entra en barrica de roble francés por un periodo de 12 meses, para obtener un vino final, complejo, fresco y potente.

ALCOHOL: 14% Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADO: 16-18°

NOTA DE CATA:

COLOR: Cereza picota intenso, de capa media-alta, limpio y brillante.

AROMA: En nariz nos ofrece aromas especiados, de pimienta, pimienta roja y verde y clavo como aromas primarios, dejando paso a los tostados, tabaco y cacao como aromas terciarios.

EN BOCA: Se muestra potente, bien estructurado y amplio, con una frescura y tanicidad que le auguran una larga vida.

MARIDAJE: Perfecto para maridar con embutidos de caza, carnes blancas y rojas.