

expresión que perdura en el **recuerdo**



PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA

Cuesta de las Liebres

Vendimia Seleccionada 2009

Cuesta de las Liebres

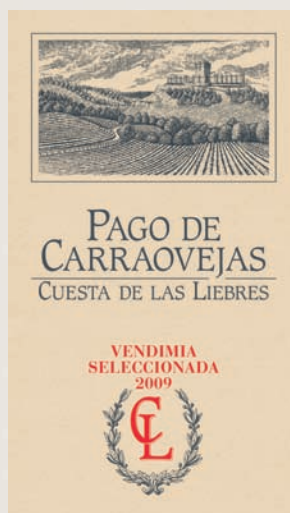
Vendimia Seleccionada 2009

D.O. Ribera del Duero.
Variedades de uva. Tinto Fino (96%),
Cabernet Sauvignon (3%) y Merlot (1%).
Crianza. 24 meses en barricas de roble francés.
Clarificado con clara de huevo natural.
Embotellado en mayo de 2012.

Cata sensorial

Color: Rojo cereza con matices púrpuras.
Aromas: Amplio en matices.
Boca: Firme y sugerente, largo y redondo.

Por su color intenso y elaboración natural, este vino puede precipitar en botella.



Consejos del enólogo

Después de viajar, el vino necesita reposar como mínimo 48 horas, antes de llegar a la mesa.
Conservar las botellas de vino en un lugar fresco entre 14° y 16°C, tumbadas y sin cambios bruscos de temperatura.
Degustar los vinos a una temperatura entre 14° y 16°C, decantándolos si fuera necesario.

Los vinos PAGO DE CARRAOVEJAS, son elaborados con las técnicas más avanzadas y con un profundo respeto por los procesos naturales desde su cultivo hasta el embotellado. Por eso, son vinos de singular sensibilidad.

expresión que perdura en el recuerdo