



Cuvi Tinto Roble 2018

Il vino sfoggia un colore rosso ciliegia brillante con riflessi violacei. Fragrante al naso con una varietà di aromi fruttati di bacche. L'invecchiamento in rovere americano conferisce allo stesso tempo note di vaniglia, combinate con spezie e liquirizia, aromi secondari che rendono il vino morbido ed elegante. Mediamente corposo, pulito e armonioso al palato. Un vino rotondo per tutti i giorni.

Produttore	Grupo Yllera
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Vino de la Tierra de Castilla y León
Classificazione	DO
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.7 %
Temperatura di degustazione	15° - 17°
Invecchiamento	fino a 2023
Vitigni	Tempranillo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	280568
Adatto a	Verdure, Formaggi a pasta molle, Salumi, Carne affumicata, Verdure, Piatti leggeri, Pasta, Brasati, Manzo, Carne di vitello



Vinificazione

Raccolta manuale. Selezione delle uve nel vigneto. Diraspatura. Fermentazione alcolica a temperatura controllata a 28°C in botti d'acciaio. Fermentazione malolattica. Il Cuvi Roble invecchia 4-6 mesi in botte e almeno 6 mesi in bottiglia.

Terroir

Le uve per il Cuvi provengono dalla Ribera del Duero e dal Toro, dove predominano terreni argillosi e calcarei.

