



Cruz de Alba 2008

Variedad

100% Tinto fino

Vendimia

Fuertes heladas justo antes de la vendimia mermaron la cosecha en nuestra finca. Seleccionando uvas de las zonas más altas obtuvimos una altísima concentración y buena sensación frutal.

Elaboración

Después de la fermentación a temperatura controlada, este vino permaneció 15 meses en barricas nuevas de roble americano y francés. Tras el embotellado ha permanecido 10 meses en botella redondeando y afinando sus aromas y matices.

Cata

Intenso color morado, casi negro y ribete oscuro. En nariz presenta notas frutales intensas (moras, melocotones y ciruelas maduras...). El fondo que se percibe es balsámico y de maderas exóticas (sándalo, incienso...); aderezado con notas lácteas.

En boca se presenta armado, compacto y con recuerdo de lo que indica la fase nasal. Algo duro y con cierta astringencia, aspectos que darán paso en apenas unos meses, a una mayor generosidad, expresión y complejidad tras el afinado en botella.

Servicio y maridaje

Temperatura de consumo entre 17 y 18°C. Acompaña a platos de carnes rojas y caza elaborados, guisos y quesos maduros.

