



Cruz de Alba

D.O. Ribera del Duero



Un tinto de corte moderno y amable que refleja la esencia de un terroir y el respeto por la naturaleza.



VARIEDAD

100% Tempranillo.



LA AÑADA 2018

La añada 2018 se presentó con la regularidad y el rigor típico de la zona, un invierno frío, pero no en exceso, provocó una temprana primavera, que nos permitió hacer las labores que necesarias en esos momentos con comodidad y eficacia.

Verano seco y cálido dió paso a un Septiembre amable y con alguna tormenta que eliminó la fatiga con la que la viña pasó el verano, pudiendo aguantar la uva en la cepa hasta el 11 de octubre cuando finalmente comenzó la vendimia.



ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO

Lucero es un vino de elaboración tradicional, basándonos en la conservación de la personalidad de nuestro viñedo, frescor, acidez y la fruta que lo caracteriza, matices que son cuidados y mantenidos con una fermentación corta a temperaturas bajas, 24°, en depósitos de acero inoxidable, y con un posterior paso a la crianza de 6 meses en barricas de roble francés de 225 litros.



NOTAS DE CATA

De honesta capa y color rojo intenso mezclado con ribetes violáceos, donde muestra su juventud, da paso a una boca elegante, afrutada, fresca y sabrosa, seguida de una ligera sensación de madera limpia y noble, siendo su final agradable y de buen carácter.



MARIDAJE

Por su untuosidad y estructura, este vino puede ser el perfecto acompañamiento de toda clase de quesos, tapas, embutidos y carnes blancas.

Bodegas Cruz de Alba – Camino de las Pozas S/N
47359. Quintanilla de Onésimo. Valladolid.
Tél: 941 310 295 Fax: 941 31 08 32
info@cruzdealba.es www.cruzdealba.es