

RUDELES

Cerro el Cuberillo 2011

Viñas

La uva procede de las tierras, unas 15 hectáreas, que se encuentran en el valle que une los pueblos de Atauta y Peñalba de San Esteban; éste último es la sede de RUDELES y acoge su bodega.

Cerro el Cuberillo es la cuvée más prestigiosa de RUDELES, una selección de variedad única de tempranillo. Procede de cepas de 90 a 110 años, cultivadas en vaso en las laderas de la parcela que da nombre al vino, a 950 metros de altitud y ofreciendo la máxima exposición al sol.

Variedades de uva

100% tempranillo de cepas de más de 100 años.

Notas de cata

Cerro el Cuberillo 2011 es quizás el mejor vino de la bodega desde que se inició la aventura de RUDELES. Presenta un bonito color violeta oscuro y ofrece aromas de frutas rojas y alquitrán. Su textura, cremosa y sedosa, se debe a los taninos, muy finos. Ofrece un postgusto de intensidad muy larga.

Vinificación

Vendimia manual a partir del 20 de septiembre de 2011. Fermentación a temperatura controlada de 25°C y maceración de 26 días.

Informaciones técnicas

Grado alcohólico: 14,5 %

Acidez: 4,07 g/l

PH: 3,9

Azúcar residual: 0,32