

RUDELES CERRO EL CUBERILLO

2014



Cepas centenarias

Intenso y con carácter

Cerro el Cuberillo es el cuvée más prestigioso de RUDELES, que únicamente se vinifica los años con excelente calidad de la uva. Procede de cepas de más de 125 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. Producción: 590 botellas.

Variedades de uva 100% tempranillo de cepas de más de 125 años. Cada cepa da menos de 1kg de uva.




Vinificación La uva se recogió a mano en cajas de 12 Kg a partir del 8 de octubre, después de una cuidadosa selección. Nuevamente, y ya en la bodega, la uva volvió a ser seleccionada en mesa. Fermentación a temperatura controlada de 25°C y maceración de 14 días.

Crianza Envejecimiento y crianza durante 15 meses en barrica nueva de roble francés, más 2 años en botella.

Informaciones técnicas Contenido alcohólico: 14,5 % Acidez: 4,08/l pH: 3,9 Azúcar residual: < 4 g/l

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.



 @rudeles_vinos
 @rudeles
 @rudeles