



CIMA MAZACRUZ Tinto 2022

Vino de la Tierra de Castilla

VARIEDADES: Cabernet Sauvignon y Merlot.

VIÑEDO: Las uvas destinadas a este vino proceden de una parte del viñedo seleccionado y trabajado minuciosamente. Conducido en espaldera con cargas bajas, deshojados en la cara de la mañana y aclareo manual de racimos, procuran una adecuada insolación de racimos y hojas, lo que se traduce en una excelente madurez del fruto.

ELABORACIÓN: Vendimia manual realizando una selección de los racimos. Las cajas se colocan en una cámara frigorífica donde permanecerán 24-48 horas 5-7 °C. A continuación, la uva se despalilla y una cinta elevadora la traslada a un depósito de 5000 litros. La fermentación se lleva a cabo por levaduras autóctonas, que se han identificado y seleccionado en todas las parcelas consiguiendo un banco propio. La fermentación maloláctica se desarrolla en depósito después de un trasiego.

CRIANZA: 12 meses en bodega de roble francés.

MARIDAJE: Asados, guisos, carnes, quesos y para degustar postres, especialmente chocolate.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 17° C.

PRODUCCIÓN: 4.842 botellas.

LISTA DE INGREDIENTES: Uva, reguladores de la acidez (ácido l (+)- tartárico), conservantes (metabisulfito de potasio (sulfitos)).

ALÉRGICOS: sulfitos

INFORMACION NUTRICIONAL / 100ML:

Valor energético kJ	447kJ
Valor energético Kcal	107Kcal
Grasas	<0,5g
De las cuales saturadas	<0,1g
Hidratos de carbono	1,03g
De las cuales Azúcares	0,30g
Proteínas	<0.50g
Sal	<0.01g

DETALLES TÉCNICOS:

- ALCOHOL: 14,5 % vol.

CATA: Color cereza, con reflejos rojos de capa alta. Es un vino complejo y expresivo, con aromas de frutos negros y rojos, notas balsámicos y especiadas. La boca es amplia e intensa, taninos maduros bien integrados. Profundo y acidez equilibrada.

Cajas/Fila	11	Nº Capas	8
Cajas /Palet	88	Altura palet	159 cm
Tamaño caja	18x26x30 cm	Peso caja	8,72 kg
EAN13	8437016179703	DUN14	28437016179707

