

GUERINDA La Cruzica

COSECHA

2019

VARIEDAD

Tempranillo 100 %

VIÑEDO

Pequeñas parcelas, “La Cruzica” y “Peralope”, de Baja Montaña. Cultivo tradicional en secano y debaja producción. Cultivado de manera ecológica.

ELABORACIÓN

Recogida manual de la uva en cajas de 15 kg. Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable. Crianza 4 meses en roble francés. Elaboración natural y sin sulfitos.

CATA

Este vino muestra la elegancia típica de la variedad pero con el toque fresco y frutal que le aporta nuestro terruño característico de baja montaña.

Color rojo rubí con ribete ligeramente amaratado. Muy sugerente en nariz, combinando las frutas rojas y negras del bosque, con el regaliz y las notas de café y torrefactos aportados por la madera.

En boca tiene una gran elegancia y un “tacto” sedoso. Es equilibrado y redondo, mostrando sutilmente gran cantidad de matices. Post gusto largo y persistente. Primer vino en cultivo ecológico.

RECONOCIMIENTOS

- 88 puntos Guia Peñín 2021

