

QUINTANA DE CUE

CRIANZA 2014

Vino estructurado, con una nariz especiada con un fondo en nariz de frutas silvestres, sobre una madera fina que aporta complejidad. En boca es sabroso y expresivo consiguiendo un equilibrio entre acidez y alcohol y unos taninos maduros.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero

VARIEDAD DE UVA

Tinta Fina 100%

TIPO DE BARRICA

Roble francés

CLIMA DE LA ZONA

Mediterráneo frío con acusada continentalidad y notable déficit hídrico

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO

30 años

TEMPERATURA DE CONSUMO

15/17°C

ENÓLOGO

Isaac Fernández Montaña

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA

12 meses

GRADO ALCOHÓLICO

13,5%

PH

3.60

ACIDEZ TOTAL

4.50 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL

0.51 g/l

PRODUCCIÓN

50.000 botellas de 0.75 litros

