





CABAÑAS DE POLENDOS SEGOVIA

Roble - Premium

Denominación: I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla y León

Tipo de uva: Tempranillo

**Añada: 2018** 

Vendimia: mediados octubre

**Elaboración:** Selección de racimo en viñedo. En bodega, la uva es despalillada y transportada a depósitos de elaboración donde durante 10 días las uvas desarrollan a una temperatura controlada de 22ºC la fermentación alcohólica. Posteriormente el vino se trasiega a depósitos de acero inoxidable donde se produce la fermentación maloláctica.

Una vez finalizado este proceso el vino pasa a **Crianza** en barrica de roble americano donde reposa por un mínimo de 4 meses antes de ser filtrado y embotellado. Posteriormente reposa en botella por un largo periodo de mas de 6 meses para conseguir un perfecto redondeo.

**Notas de cata:** Rojo picota con ribete violáceo, frutas rojas maduras, finos tostados, muy equilibrado, sabroso con fusión perfecta de frutas y taninos.

## **Recomendaciones:**

Servir a 16ºC Por su elaboración artesana precipitados.

## **Packaging:**

Botella borgoña. Corcho 1+1 Caja de 6 unidades



