

CYAN TINTA DE TORO 2015

D.O. TORO



La añada 2015

Invierno suave y poco lluvioso, con posterior primavera también bastante suave y con lluvias moderadas, y brotación del viñedo la primera semana de mayo, con el ciclo de un año normal. Posteriormente, un verano caluroso y anormalmente seco, aceleró el ciclo adelantando la vendimia a mediados de septiembre, con una excelente maduración fenólica, una buena concentración y extraordinaria calidad por los bajos rendimientos.

El viñedo

En los arenosos suelos con resaltes calizos de la FINCA DE LA CALERA, situados en el extremo oeste de la D.O. Toro, se cultivan los viñedos con que se elabora este vino. Su carácter se entiende al observar las limitantes condiciones de este suelo exclusivo para un viñedo austero en un clima casi árido.

El vino

Buena capa de tonos amarrotados con cardenal muy oscuro, limpio y brillante. Es un vino vivo y expresivo, con frescos aromas de frutas rojas de zarzamora, grosella y mirto, con elegantes terciarios de su paso por barrica, con torrefactos finos, café, lactonas medias y regaliz de palo. Vivo esqueleto de taninos, en armonía con una fresca acidez que realza los aromas de fruta roja, finos y seductores toques de pan tostado y café torrefacto, con final largo, fresco y muy placentero.

Formato 750ml

Origen del vino

Nombre del viñedo	Finca La Calera
Localidad	Toro
Superficie	38.19 ha
Formación	espaldera (ecológico) y vaso (ecológico)
Textura del suelo	franco arenoso
Altitud	750
Producción/ha	5.000 kg/ha
Orientación del viñedo	Varias
Pendiente	5-20%
Años de plantación	1943-2005

Vendimia y envejecimiento

Varietalidad	100% Tinta de Toro
Vendimia	Septiembre
Primera vendimia	2015
Tipo de elaboración	tradicional en tinto
Botellas producidas	50.000
Fermentación	10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C)
Crianza	6 meses en barrica americana y francesa

Datos analíticos

Alcohol	14 %
Azúcar residual	2.00 g/l
Acidez	5.00 g/l
Extracto seco	28 g/l

Recomendaciones

Guarda	Lugar fresco y seco. Evitar luz solar
Temperatura	Consumir a 16-18°C



Cyan

Enólogo: Félix González
Elaboración: Bodega CYAN
D.O. Toro - España

www.bodegacyan.es
cyan@matarromera.es

#BodegaCYAN

