

AGRICULTOR · ARTESANO · ARTISTA



**VIGNERONS
INDEPENDIENTES
DE HUESCA**

**VIGNERONS
RONNS**



BODEGAS EL VINO DEL DESIERTO

Lanaja - Huesca

Sed

<http://www.dcueva.com/>



HOTEL RESTAURANTE
CASBAS

Añada 2017/18

Crianza 11 M.

Nº botellas 6403

Variedades: 65% GARNACHA 30% CARIÑENA 5% SYRAH

Viñedos ubicados en Lanaja, a las faldas de la sierra de Lanaja. Terrenos formados por cascajos de yeso, arenosos y limosos. Viñedos en secano. Vendimia manual. Las tres variedades realizan las fermentaciones por separado, posterior coupage, fermentación maloláctica en junto, posterior crianza en barricas. Parte del vino terminado las fermentaciones, coupage y reposo en depósito de inox. (2017) posterior coupage de añadas. Embotellado y reposo en bodega. 80% añada 2017 en crianza y 20% añada 2008 vino joven.

Cata de vino

VISUAL: Capa alta, color carmesí con ribete granate.

OLFATIVA: Ahumados dulces, moras, cerezas, caramelos werther's original, frutos rojos maduros, cacao, vainillas, tabaco, humo, fruta negra madura,

GUSTO: Fresco, acidez golosa, maduro, intenso, potente, caliente, largo y expresivo, tanino presente, final secante que le dan un gran ensamblaje de añadas y trabajo, finales muy elegantes y equilibrados

MARIDAJE: cordero al horno, chiretas, cocido, ciervo, corzo, cerdo agridulce, chuletillas de cordero

Para apreciar bien sus cualidades debe servirse de 16º a 18º

El vino del desierto

Fernando Mir