



**CORTIJO
TRIFILLAS**



CABERNET SAUVIGNON

Vino tinto criado en barrica 12 meses



VARIEDADES

Cabernet Sauvignon 100%.

REGIÓN

Vino de la Tierra de Castilla.

CRIANZA

Doce meses en barricas de roble americano y roble francés a la vez que realiza la fermentación maloláctica. Posterior crianza en botella para completar su afinamiento y redondear los taninos.

NOTA DE CATA

De color rojo rubí, oscuro e intenso, con notas violáceas virando a tonalidades teja. De aromas agradables a fruta madura y trazas de pimienta verde, evolucionando a aromas profundos con notas de tabaco y chocolate al paso de 12 meses por barrica, en boca se presenta aterciopelado, estructurado y de un gran paladar.

MARIDAJE

Ideal para todo tipo de quesos, carnes, guisos, platos especiados y asados.

VINIFICACIÓN

Las uvas se vendimian a mano cuando su estado de maduración está en un avanzado estado para potenciar su carácter varietal. Fermentación con maceración durante 14 días extrayendo las pepitas a mitad del proceso. Maloláctica en barrica y posterior crianza en roble. Al terminar su crianza, se filtra levemente antes de proceder a su embotellado y crianza en botella.

TEMPERATURA DE SERVICIO

18°C - 20°C

FORMATO

Botella Bordelesa Élite Troncocónica 75cl – 6 Bot. x caja

