



BODEGAS CICERÓN
RIOJA



CICERÓN AUTOR

VARIEDAD DE LA UVA: Tempranillo 50 %, Graciano 50 %.

ELABORACION: Las fincas de donde proceden las uvas han sido seleccionadas previamente con una cata de uvas.

La recolección se realiza cuando la uva ha alcanzado el punto óptimo de maduración fenólica.

La recolección se realiza en cestos de unos 20kg, lo que nos permite en este caso seleccionar las uvas que mejor calidad visual nos muestren; pues va a ser una partida limitada la que se utilice para este vino.

La fermentación alcohólica se va a desarrollar en pequeños depósitos de inoxidable, y una vez terminada, se llevara el vino a barricas nuevas de roble francés y americano donde realizara la fermentación maloláctica.

CRIANZA: 12 meses en barrica nueva de 225 litros de roble francés y americano y 12 meses en botella.

COLOR: rojo cereza picota brillante, de capa alta con ribetes rubí.

AROMA: Gran complejidad e intensidad aromática. Destacan notas de confituras de frutas rojas y negras, chocolates y ahumados, junto con aromas de torrefactos y balsámicos.

GUSTO: En boca se muestra sabroso, con buena estructura y potente. Los taninos son nobles y maduros, posee volumen y grasa, llenando a su paso toda la boca. Permanecen sabores a confitura y mermelada, con notas de torrefactos.

