



## Cuvée Especial D.O. Bolandín

### Cépages

75 % Syrah, 25 % Tempranillo.

### Type de vin

Vin rouge élevé 14 mois en fûts neufs de chêne français.

### Paramètres analytiques

Alcool : 15 %, Acidité : 5,50 g/l, Sucres résiduels : 3 g/l

### Élaboration

Le moût macère à froid à 8° C pendant 4 jours avant de fermenter dans des fûts de chêne français de 5000 L à 28 °C pendant 7 jours. Enfin, le vin macère encore 20 jours supplémentaires. Le vin est élevé en fûts de chêne français.

### Note de dégustation

Robe : Couche profonde de couleur cerise foncée.

Nez : Bouquet généreux combinant des arômes floraux délicats avec des notes de fruits rouges et de myrtilles.

Bouche : Soyeux mais puissant. Les notes de fruits rouges persistent et apportent une bonne acidité. Corps généreux et finale longue.

### Accords mets et vins

Fromages comme l'Idiazabal fumé, le Roquefort et le Manchego affiné, ainsi que tous types de ragoûts et une grande variété de plats de viande.

## Prix

- CONC. MONDIAL BRUXELLES GOLD - 2025 (Belgium)
- MUNDUSVINI GOLD - 2025 (Germany)
- 93 Pts. IWC - 2025 (UK)
- 92 Pts. ATKIN - 2025 (UK)