



Cuvée Especial D.O. Bolandín

Variedades

75% Syrah, 25% Tempranillo.

Tipo de vino

Vino tinto criado 14 meses en barrica nueva de roble francés.

Parámetros analíticos

Alcohol: 15 %, Acidez: 5,50 g/l, Azúcar Residual: 3 g/l

Elaboración

El mosto macera en frío a 8° C durante 4 días antes de realizar la fermentación en barricas de roble francés de 5000 L a 28 °C durante 7 días. Finalmente, el vino macera durante 20 días más. El vino se cría en barricas de roble francés.

Nota de cata

Color: Capas profundas de color cereza oscuro.

Nariz: Gran bouquet que combina delicados aromas florales con notas de frutos rojos y arándanos.

Boca: Sedoso pero potente. Las notas de frutos rojos son persistentes y otorgan una buena acidez. Con buen cuerpo y final largo.

Maridaje

Quesos como el Idiazabal ahumado, el Roquefort y el Manchego curado, así como todo tipo de guisos y gran variedad de platos de carne.

Premios

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