

16

FICHA TÉCNICA

LIMITADA • EDICIÓN LIMITADA • EDICIÓN

UNIÓN



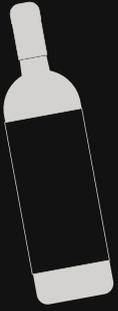
CRÍA
CUERVOS

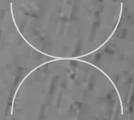
¡OJO!
CRÍA
CUERVOS

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS





UNIÓN

NOTA DE CATA

Sorprende a la vista su intenso color picota, que nos habla de la magnífica calidad de la uva de la cosecha 2019. Su cuerpo es cubierto y su lágrima densa, avanzando el sugerente tacto del que gozaremos en boca. En nariz, encontramos frutos del bosque maduros combinados con notas balsámicas y especiadas, así como con recuerdos de cacao y regaliz.

En boca es carnoso, con estructura y amabilidad a partes iguales. Se siente un deje torrefacto de las barricas, en perfecto equilibrio con una acidez silvestre que refresca el conjunto con maestría, aportando un extra de elegancia. Perdura varios minutos tras cada sorbo y exhibe una complejidad muy por encima de su precio.



UNIÓN



FICHA TÉCNICA



AÑADA
2020

VARIEDAD
100% Tinto del país
vendimia manualmente

VOL
14,5%

TEMPERATURA DE SERVICIO
14° a 16°C

VIÑAS
Los Anarinos, El Hoyo, El Rubial

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Ribera del Duero

RI
BE
RA
DEL
DUERO

CRIANZA

100% tinta del país vendimiada manualmente.
Uva 100% despalillada con fermentación a temperatura controlada en depósitos de madera, acero inoxidable y hormigón. Crianza de 15 meses en barricas de roble americano y francés y reposo de un año en botella.

MARIDAJE

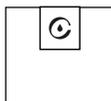
Adora la compañía de carnes rojas y quesos, muy especialmente si se trata de quesos curados de intensidad media.
Carnes rojas / Carne de venado / Chuletón / Cordero / Quesos curados / Embutidos ibéricos.

FORMATO BOTELLA



750 ml

FORMATO LOGÍSTICA



Caja 6
Pallet Europeo

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



UNIÓN

IVAN RAKITIĆ

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



CRÍA
CUERVOS



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



CRÍA
CUERVOS



CONTACTO

Vinos Cría Cuervos S.L.
hola@vinoscriacuervos.com
+34 696 032 788

DA ◊ EDICIÓN LIMITADA ◊ EDICIÓN LIM

vinoscriacuervos.com