



RIBAS DEL CÚA

Ribas del Cúa "CRIANZA"

D.O. Bierzo



TIPO / TYPE OF WINE

Tinto/ Red Wine

VARIEDADES / GRAPE VARIETIES:

Mencia / Mencia

CRIANZA / AGEING:

12 meses en barricas de roble francés y americano y 12 meses en botella

12 months in American and French oak barrels and at least 12 months in bottle.

PACKAGING / PACKAGING:

Caja de 6 botellas. Estuches de 3 botellas

6 bottles case. 3 bottles case

DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA

Elaborado exclusivamente con uva Mencia procedente de Finca Robledo. La vendimia fermentó y maceró con sus hollejos durante más de dos semanas. La fermentación maloláctica se realizó en barricas de roble francés y americano, permaneciendo después el vino con sus lías para una crianza de 12 meses en las mismas. Se embotella en integridad, sin estabilización ni filtración, permaneciendo en botella dentro de la bodega para su completo afinado 12 meses.

It's a wine elaborated from the Mencia variety from our vineyard in Finca Robledo. The harvest has fermented and macerated with its skins for longer than two weeks. The malolactic fermentation was carried out in new American and French oak barrels during 12 months on the lees. This wine has been bottled without stabilization not filtration and it has remained in bottle during 12 months for its own accomplishment.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Vestido con un bonito color rojo picota con tonos rubí, presenta intensos aromas de Mencia, donde destacan las hierbas del campo y las notas refrescantes y especiadas del cassis, se integran en un segundo plano con los aromas de las barricas: canela, clavo y vainilla. En la boca es goloso, fresco, amplio, largo y con un buen final aromático. Larga vida en botella.

Cherry red colour with ruby hints, intense aromas of Mencia variety, grassy, fresh and spicy notes of cassis are integrated with barrels aromas: cinnamon, vanilla, clove. On the palate is sweet, fresh, long with aromatic finish. Long life in the bottle.