



# CAIR

CUVÉE



## VARIEDAD

85% TEMPRANILLO  
15% MERLOT

## VIÑEDO

**EDAD MEDIA DEL VIÑEDO.**  
ENTRE 20 Y 25 AÑOS.  
**PRODUCCIÓN POR HECTÁREA.**  
MÁXIMO 4.500 Kg/Ha.  
**VENDIMIA.** UVAS VENDIMIADAS EN PEQUEÑAS CAJAS DE PLÁSTICO.  
**SELECCIÓN DE UVAS EN DOBLE MESA:** PRIMERO RACIMOS MANUALMENTE Y POSTERIORMENTE GRANOS.

## ELABORACIÓN

DESPALILLADO. FERMENTACIÓN EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE DURANTE 15 DÍAS.

## CRIANZA

9 MESES EN BARRICAS, 60% DE ROBLE FRANCÉS, 40% ROBLE AMERICANO, DE EDAD MEDIA ENTRE 1 Y 3 AÑOS. MÍNIMO 6 MESES EN BOTELLA.

## CATA

**COLOR.** ROJO PICOTA.  
**NARIZ.** ES INTENSO CON UN CONJUNTO AROMÁTICO SUGERENTE Y COMPLEJO, QUE NOS DA NOTAS DE FRUTA MADURA Y CONFITURA, Matices de caramelo, recuerdos lácteos sobre un fondo ligeramente ahumado.  
**BOCA.** ES AMABLE, SEDOSO, CON UN TANINO DULCE Y REDONDO.  
**RETROGUSTO.** VUELVEN A APARECER NOTAS DE FRUTA ROJA Y NEGRA SOBRE MADURA, CACAO Y VAINILLA.

## GRADO

14°

## TEMPERATURA DE SERVICIO

16° C



**CAIR**  
DOMINIO DE CAIR  
BODEGAS