



**Nombre del vino**  
Cuatroniñas

**Variedad**  
Barbera, Nebbiolo

**Año**  
2013

**Reposo**  
12 meses en Roble Francés.

**Fermentación**  
Fermentación en tanques pequeños de 900 kilos.

**Temperatura de servicio**  
16°C.

**Capacidad de Añejamiento**  
Consumo inmediato y hasta 4 años de guarda.

**Enólogo**  
Alberto Rubio.

**Producción**  
300 cajas anuales.

**Maridaje**  
Se recomienda acompañar carnes asadas, cocina sazónada y quesos semi-duros.

**Descripción de cata**

**Vista**  
Vino color rojo cereza.

**Naríz**  
Con aromas a frutos negros, arándano, moras, y toque a vainilla, y caja de tabaco proveniente de la crianza en barrica.

**Boca**  
Un vino fácil y redondo, con taninos maduros.