

CYAN PRESTIGIO 2005

D.O. TORO



La añada 2005

Invierno frío y seco. Primavera suave sin heladas con brotación temprana, posterior verano muy caluroso, con maduración temprana, rápida y corta vendimia durante la segunda quincena de septiembre, con altas temperaturas otoñales. Las altas temperaturas finales, posibilitaron unas excelentes condiciones de maduración

El viñedo

Suelos arenosos y ardientes de la FINCA DE LA CALERA, en la vecindad de resaltes calizos, situados en el extremo oeste de la D.O. Toro, se cultivan viejos viñedos de limitadas producciones y uvas de reducido tamaño con las que se elabora este vino. Su concentración y características se entienden al visitar las limitantes condiciones de este suelo excelente para un viñedo austero en un clima casi árido.

El vino

Profundo color cardenal oscuro con tonos violáceos, aromas de fruta negra madura, con balsámicos de plantas aromáticas de los pinares de la finca, entre especiados, tabaco de pipa, chocolate negro y tonos minerales de larga crianza de 18 meses en barrica de roble francés y americano de tostados ligeros. Una boca carnosa y con carácter se pule en una posterior permanencia de más de 22 meses en botella, para conseguir un vino en continua progresión.

Formato 750ml

Origen del vino

Nombre del viñedo	Finca La Calera
Localidad	Toro
Superficie	37.27 ha
Formación	espaldera (ecológico) y vaso (ecológico)
Textura del suelo	franco arenoso a calizo
Altitud	750
Producción/ha	4.000 kg/ha
Orientación del viñedo	Este-Oeste
Pendiente	5-20%
Años de plantación	1940-2001

Vendimia y envejecimiento

Varietal	100% Tinta de Toro
Vendimia	Octubre - October
Primera vendimia	2002
Tipo de elaboración	tradicional en tinto
Botellas producidas	50.000
Fermentación	10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C)
Crianza - Aging	18 meses en barrica y 22 meses en botella

Datos analíticos

Alcohol	15.00 %
Azúcar residual	2.00 g/l
Acidez	5.10 g/l
Extracto seco	34.00 g/l

Recomendaciones

Guarda	Lugar fresco y seco. Evitar luz solar.
Temperatura	Consumir a 16-18°C

Reconocimientos.

- Zarcillo de Plata 2013
- Medalla de Plata Concours Mondial Bruxelles 2013
- 91P Wine Enthusiast
- 90P Guía Repsol 2013

Reconocimientos de añadas anteriores.

- Medalla de ORO International Wine Guide 2011
- Gran Medalla de ORO CINVE 2008
- 91P Guía Peñín 2011



Castilla y León

cyan

PRODUCTOR
Bodega Matarromera, S.L.
Enólogo: Félix González
Elaboración: Bodega CYAN
D.O. Toro - España

www.bodegacyan.es
cyan@matarrromera.es