

# CYAN CRIANZA

## D.O. TORO



### La añada 2014

Invierno lluvioso y suave, con posterior primavera calurosa, con ausencia de lluvias y cierta sequía, con brotación del viñedo a primeros de mayo, con el ciclo de un año normal. Posteriormente, julio con algunas lluvias y agosto con temperaturas inferiores a lo normal, hicieron una maduración fenólica lenta y retrasaron algo el ciclo, aunque un final de agosto y principios de septiembre calurosos, garantizaron una buena maduración al final, con una vendimia a finales de septiembre.

### El viñedo

En los arenosos suelos con resaltes calizos de la FINCA DE LA CALERA, situados en el extremo oeste de la D.O. Toro, se cultivan alguno sde los viñedos de más de 30 años con que se elabora este vino. Su carácter se entiende al observar las limitadas condiciones de este suelo excelente para un viñedo austero con un clima casi árido.

### El vino

Cardenal subido con profundos tonos amortados. Muy cubierto de capa, limpio y brillante. Intenso y vivo en la fase olfativa, dominando aromas de frutas rojas y negras frescas de la gama de la ciruela, guinda, mora y fresa, en armonía con limpios y nítidos toques terciarios procedentes de la crianza del vino, con regaliz, café, especias, lactonas y maderas finas. Buen nervio de un vivo esqueleto de taninos dulces, que dan excelente expresividad, bien conjuntados con una medida acidez que proporciona frescura. Persisten similares aromas existentes en nariz, repitiéndose sensaciones muy limpias y nítidas de fruta fresca, café, regaliz, madera y torrefactos.

Formato 750ml

### Origen del vino

Nombre del viñedo	Finca La Calera
Localidad	Toro
Superficie	38.19 ha
Formación	espaldera (ecológico) y vaso (ecológico)
Textura del suelo	franco arenoso
Altitud	750
Producción/ha	5.000 kg/ha
Orientación del viñedo	Varias
Pendiente	5-20%
Años de plantación	1943-2005

### Vendimia y envejecimiento

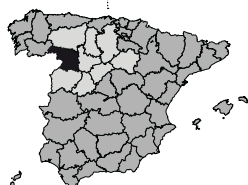
Varietalidad	100% Tinta de Toro
Vendimia	Septiembre
Primera vendimia	2014
Tipo de elaboración	tradicional en tinto
Botellas producidas	20.000
Fermentación	10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C)
Crianza	12 meses en barrica americana y francesa

### Datos analíticos

Alcohol	15.00 %
Azúcar residual	2.00 g/l
Acidez	5.5 g/l
Extracto seco	30.00 g/l

### Recomendaciones

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



**Cyan**

Enólogo: Félix González  
Elaboración: Bodega CYAN  
D.O. Toro - España

[www.bodegacyan.es](http://www.bodegacyan.es)  
[cyan@matarromera.es](mailto:cyan@matarromera.es)