

# Las Cercas 2006

## FICHA DE CATA:

**VISTA:** Brillante, color rojo picota, capa profunda.

**NARIZ:** Fresco, complejo, elegante, goloso. A la aeración, desarrolla un intenso carácter afrutado en un conjunto de grosella negra (cassis) y cereza. Aparecen también matices de cacao, de mineral, y de flor de violeta con un elegante toque de madera tostada muy bien integrada.

**BOCA:** Ataque potente, amplio y fluido, carnosos, cremosos, taninos muy suaves y maduros, gran volumen con un largo postgusto afrutado. Este vino descubre y expresa de forma fiel el *terroir* que lo produce.

## FICHA TÉCNICA:

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** 60% tempranillo y 40% syrah

**D.O.** Vino de la Tierra de Castilla y León.

**GRADO ALCOHOLICO:** 14 % vol.

**TIEMPO DE CRIANZA:** 12 meses en barricas de roble francés.

**PRODUCCIÓN:** 15000 botellas

- Este vino mereció la calificación de 93 puntos Guía Peñín 2009.
- Un vino con un gran potencial.
- Medalla de Plata Wine Challenge 2010.

