

[CÆCUS CRIANZA]

La vendimia de nuestras propias uvas en su punto óptimo de maduración y la crianza en barricas de roble, dotan al Cæcus crianza de una gran personalidad

DATOS TÉCNICOS: **Grado alcohólico:** 13.5%. **Varietal:** Tempranillo 100%.
Crianza: 12 meses en barrica nueva de roble francés y americano. **Temperatura de consumo:** de 17 a 20°C.

NOTAS DE CATA: Buena capa de color con expresión y matices muy jóvenes. Aroma intenso, fino y prolongado. La fruta madura se entremezcla con elegancia con las notas tostadas y ahumadas propias de una madera nueva y noble. En boca, amplia expresión tánica y notas balsámicas. Es un vino aterciopelado, de buen equilibrio y largo postgusto. Compañero ideal de la dieta mediterránea, empanadas, cocidos, carne a la brasa y guisada, embutidos, queso y patés.



[CÆCUS CRIANZA]

Our own grapes are harvested at optimum maturity and age in oak barrels, giving the Cæcus Crianza great personality.

TECHNICAL SPECIFICATIONS: **Alcohol content:** 13.5%. **Variety:** Tempranillo 100%. **Crianza:** 12 months in a new barrel made of French and American oak. **Serving temperature:** between 17 and 20°C.

TASTING NOTES: A deep robe with very young expression and notes. Intense, fine and prolonged aroma. The ripe fruit combines elegantly with the toasted and smoky notes typical of a new hardwood. In the mouth, ample tannins and balsamic notes. It is a velvety, balanced wine with a long aftertaste. The ideal companion for Mediterranean dishes, pies, stews, charcoal grilled and stewed meat, cold meats, cheese and pates.

