



Cyan Pago de La Calera 2007

D.O. Toro

Procedente del Pago de La Calera 93 Puntos Robert Parker

Cyan Pago de la Calera es un vino **tinto de autor** que refleja los valores y prestigio, no sólo de la D.O. Toro, sino también de su creador, Carlos Moro que ha elegido este viñedo para transmitir la mejor expresión del terruño. Elaboración exquisita, selección meticulosa de la uva **Tinta de Toro** y larga crianza durante más de **24 meses en barricas bordelesas y borgoñonas de roble francés de grano fino y tostado medio** hacen de este vino un claro exponente de la variedad reina. Procede del pago del mismo nombre, ubicado en zonas calcáreas. Viñedos de más de **60 años de antigüedad** plantados en vaso que aportan longevidad y carácter a un vino elaborado con vendimia manual, rigurosa selección de sus uvas.

- En fase visual tiene buena capa de color cardenal intenso.
- En nariz es directo, con muy buena concentración y muy complejo con unos aromas varietales de fruta negra madura de la gama de la mora y zarzamora, con toques balsámicos de plantas aromáticas como la lavanda y eucalipto, entre otros aromas procedentes de su crianza en bodega como cuero nuevo, tabaco rubio y suave cacao.
- Boca con una textura de buen esqueleto de taninos dulces muy pulidos y sedosos que combinan a la perfección con las sensaciones sápidas de la retronasal, con fruta negra de mirto o arándano, nuevamente tabaco, cuero y también regaliz y suaves torrefactos, con final largo, elegante y muy persistente.

EL VIÑEDO

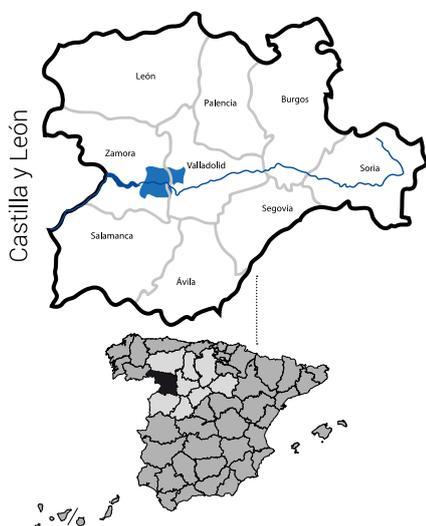
Peculiares suelos áridos de CYAN, en el Pago de la Calera situados en el extremo oeste de la D.O. Toro, se cultivan viejos viñedos de más de 60 años de limitadas producciones y uvas de reducido tamaño con las que se elabora este vino.

PREMIOS Y PUNTUACIONES

- 94 puntos Guía 365 vinos al año
- 94 Puntos Anuario de los Vinos El País
- 93 Puntos Robert Parker
- 92 Puntos Guía Peñín
- 92 Puntos Decanter

MARIDAJE

Es un vino perfecto para maridar con quesos curados, embutidos e ibéricos. También con carnes rojas y de caza.



Cyan Prestigio

ENÓLOGO: Francisco Guerra
DIRECTOR TÉCNICO: Félix González



Bodega Cyan

Bodega CYAN es una de las bodegas más reconocidas y admiradas, por la crítica nacional e internacional, por la calidad de sus vinos desde que se fundó en 1999. A tan solo 12 km de la localidad zamorana de Toro el paisaje adopta las formas onduladas de estas tierras con laderas de pendiente ligera y suaves colinas. La bodega se encuentra ubicada en la carretera que une Toro con Venialbo, poco después del municipio de Valdefinjas. Consta de tres naves, una de ellas semienterrada, donde descansan las barricas, y las otras dos coronando un cerro, desde el que se divisa una impresionante vista de la comarca y de sus viñedos.

Ficha técnica

Origen del vino

Viñedo: zona seleccionada de la Finca de La Calera (Toro)
Superficie: 4 ha en vaso ecológico
Suelo: franco calizo
Altitud: 710 msnm
Producción: 4.000 kg/ha

Elaboración

Varietal: 100% Tinta de Toro
Botellas producidas: 12.000 unidades
Fermentación: 10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C)
Crianza: 24 meses en barrica francesa y 48 en botella
Alcohol: 15%
Acidez: 5,1 g/l
Guarda: lugar fresco y seco. Evitar la luz solar
Consumo: consumir a 16-18°C

