



Cyan Crianza ecológico

D.O. TORO

Medalla de Oro Concurso Mundial de Bruselas Tinto ecológico con 12 meses de crianza

Este vino tinto crianza de la D.O. Toro se elabora con uvas de la variedad **Tinta de Toro** procedentes de cepas seleccionadas cuya avanzada edad **regula la producción**, apoyada en abonos naturales y podas dirigidas, consiguiendo así un vino **ecológico** más fresco, ligero y afrutado. Su crianza de **12 meses en barricas de roble francés** y americano, termina de aportar el toque natural y fresco que lo hacen irresistible.

- En fase visual es un vino que presenta una capa de color cardenal muy oscuro con tonos brillantes azulados.
- En nariz es un vino intenso y expresivo con frescos aromas de frutas rojas y negras frescas como ciruela, guinda, mora y fresa, con elegantes terciarios de su paso por bodega, como café, especias, lactonas y regaliz de palo.
- En boca es un vino de alta expresividad, con una medida acidez que proporciona frescura. Persisten similares aromas existentes en nariz, repitiéndose sensaciones de fruta fresca, café, regaliz, madera y torrefactos.

EL VIÑEDO

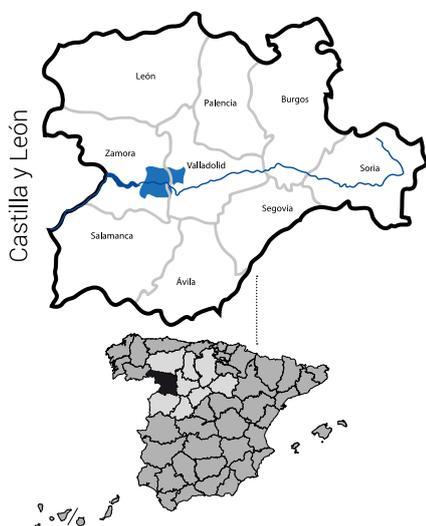
Este vino es el resultado del cultivo ecológico de nuestros viñedos en Valdefinjas, al oeste de la D.O. Toro. Su paisaje, con resaltes calizos entre vaguadas arenosas, confieren a estos vinos un genuino frescor.

PREMIOS Y PUNTUACIONES

- Medalla de Oro Selections Mondiales des Vins Canada
- Medalla de Oro Concurso Mundial de Bruselas
- Medalla de Oro Mundus Vini
- Medalla de Oro Berliner Wine Trophy
- Bacchus de Oro
- 91 Puntos Guía ABC
- Medalla de Plata Cinve

MARIDAJE

Cyan Crianza es un vino tinto que supone el complemento perfecto para platos de cuchara, carnes rojas y blancas con sabor intenso, guisos de caza, legumbres, quesos curados, parrilladas de verdura, asados, embutidos y ahumados.



Cyan Crianza ecológico

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: Finca de La Calera (Toro)
Superficie: 38,19 ha en espaldera y vaso ecológicos
Suelo: franco arenoso
Año de plantación: 1943 y 2005
Altitud: 680 msnm
Producción: 5.000 kg/ha

Elaboración

Varietal: 100% Tinta de Toro
Botellas producidas: 20.000 unidades
Fermentación: 10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C)
Crianza: 12 meses en barrica francesa y americana
Alcohol: 15%
Acidez: 5,2 g/l
Guarda: lugar fresco y seco. Evitar la luz solar
Consumo: consumir a 16-18°C

