



BODEGAS GARCIA DE LARA



LA CUEVA COLORÁ CENCIBEL 2019

Variedad de uva: 100% Cencibel.

Viñas: La viña de "La Cueva Colorá", con una superficie de 5,47 Ha, fue plantada en el año 1960 en el paraje del mismo nombre. Está injertada en campo con sarmientos de viñas singulares de la zona. Cultivada en secano, terreno calizo con textura franco limosa.

Vendimia: Manual y en cajas, a principios del mes de Septiembre.

Elaboración: Despalillado con estrujado suave. Encubado y maceración en frío durante 4 días.

Fermentación: Espontánea con levaduras indígenas en depósitos de acero inoxidable.

Maloláctica: En depósito de acero inoxidable.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y americano (80/20).

Afinado: En botellero durante 10 meses.

CATA

Color: Cereza intenso.

Aroma: Predominan los matices de fruta negra madura donde los apuntes especiados y de la crianza se integran en el conjunto.

Paladar: Encuentro poderoso y rotundo, concentrado y carnoso, con paso de boca estructurado y bien armado por su tanino redondeado y elegante, y por su acidez media que permite que cada sorbo sea muy agradable, y su final quede marcado por una buena persistencia.

Temperatura de servicio: 16-18°C

Puntuaciones y premios:

Bacchus de Plata 2020.

Guía SEVI 2020 y 21 : 94 puntos.

Plata Gran Selección 2020 y 2021.

Guía ABC 2021: 93 puntos.

Guía Peñín 2021 y 22 : 90 puntos.

Akatavino 2022: 94 puntos.

Robert Parker 2022: 90 puntos.



Robert Parker
WINE ADVOCATE