



# Cruz de Alba

D.O. Ribera del Duero

## FINCA LOS HOYALES

*FINCA LOS HOYALES es un vino de autor, complejo y elegante, de corte moderno y delicada estructura.*



### VARIEDAD

100% Tempranillo.



### VENDIMIA 2015

La añada 2015 fue ejemplar en el viñedo, tanto por la calidad como por la cantidad, ya que ambas fueron excepcionales. Gracias a la primavera, que se mostró bondadosa, la brotación fué rápida, dándonos la oportunidad de poder manejar la vegetación tal y como entendemos la viticultura. El verano se mostró con toda la rudeza de la meseta castellana, seco y caluroso, con alguna noche fresca. La vendimia tuvo lugar en la segunda quincena de Octubre, con una uva que ha permitido dotar de una gran personalidad a este fantástico vino.



### ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO

Vendimia manual con selección de racimos en campo. Despalillado suave y fermentación en barricas de roble. Maloláctica en barricas de roble francés nuevo. Posteriormente el vino permaneció en la bodega criando sobre sus lías durante 22 meses sin trasiegos, sólo un suave removido periódico. A continuación el vino se embotelló sin filtrar, dónde descansó por espacio de 10 meses antes de su lanzamiento.



### NOTAS DE CATA

De marcado color rojo brillante con notas violáceas y capa media, muestra una fina y elegante nariz de fruta negra, seguida de notas especiadas y recuerdos de monte que ensamblan con una madera elegante y sutil. De boca sabrosa muestra un carácter noble y estructurado, con sensaciones de fruta negra y torrefactos, rematando en un tanino armónico y maduro, dejándonos una seductora sensación vinica.



### MARIDAJE Y SERVICIO

16-18°C. Acompaña perfectamente a quesos curados, carnes rojas y blancas, embutidos y platos de caza.

Bodegas Cruz de Alba – Camino de las Pozas S/N  
47359. Quintanilla de Onésimo. Valladolid.  
Tel: 941 310 295 Fax: 941 31 08 32  
info@cruzdealba.es www.cruzdealba.es