

# cyan

## Cyan Crianza

### FICHA DE PRODUCTO - PRODUCT'S DATA SHEET



Elaborado con uvas seleccionadas de Tinta de Toro provenientes de viñedos de entre 30 y 60 años. Ha permanecido en barricas de roble francés y americano 12-14 meses.

This wine has been produced with selected Tinta de Toro grapes coming from vineyards between 30 and 60 years old. Has been 12-14 months in French and American oak barrels.

Color negro picota, bien cubierto.



Deep black cherry colour.

Muy intenso, con aromas de fruta negra en confitura, especias, regaliz, torrefactos y marcadas notas mentoladas.



Very intense, with aromas of candied black fruit, spices, liquorice, roast coffee and mentholated notes.

Muy concentrado, potente, cálido, amplio con taninos muy maduros y redondos, fruta negra y ligeros matices balsámicos y mentolados. Largo final muy marcado de fruta negra y tonos balsámicos.



Very concentrated, powerful, broad and warm, with very ripe, well-rounded tannins. Black fruit flavours and light balmy and menthol tones. Long finish clearly marked by black fruit and balmy tones

#### PRODUCTOR PRODUCER

Bodega Cyan

#### DIRECTOR GENERAL WINEMAKER

Carlos Moro

#### AÑO DE FUNDACIÓN ESTATE FOUNDED

1999

#### REGIÓN REGION

Toro

#### PAÍS COUNTRY

España / Spain



#### GRUPO MATARROMERA

Ctra. San Bernardo s/n  
47359 Valbuena de Duero,  
Valladolid - SPAIN  
T +34 902 430 170  
F +34 902 430 189

www.grupomatarromera.com  
emina@emina.es

grupo.matarromera

@matarromera

Formato - Format 750ml

#### Características del viñedo Vineyard characteristics

Nombre - Name	Pago de Valdefinjas
Tamaño - Size	39 Ha - 96 Ac.
Composición del suelo - Soil composition	Rústicos, arcillosos - poor, sand
Tipo de elaboración - Training method	tradicional en tinto - traditional red wine making
Altitud - Elevation	600 m - 1968 ft
Viñedo/Ha - Vines/Ac	1.700 v/Ha - 421 v/Ac
Producción/Ha - Yield/Ac	5.500 kg/Ha - 2,5 Tn/Ac
Orientación - Exposure	Sur- South
Edad del viñedo - Year vineyard planted	1980

#### Vendimia y envejecimiento Winemaking & aging

Varietal composition	100% Tinta de Toro
Harvest time	Octubre - October
First vintage	2002
Production	191.000
Fermentation	10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C) 10-14 days in stainless steel tanks (78.8°F)
Crianza - Aging	14 meses en bodega y 20 meses en botella 14 months in barrel & 20 months in bottle

#### Datos analíticos Analytical data

Alcohol - Alcohol	15,34, %
Residual sugar	2,04 g/l
Acidez - Acidity	5,12 g/l
Dry extract	33,6 g/l

#### MATARROMERA USA INC

80 River Street, Suite 3D - Hoboken, NJ 07030 - USA  
T 310 625 5301 | www.grupomatarromera.com/usa | gmusa@matarromera.es  
facebook.com/MatarromeraUSA | twitter.com/MatarromeraWine

#### MATARROMERA CHINA

Room 1509, Jing An Zhong Hua Building, 1701 West Beijing Road, Shanghai 200040  
上海市北京西路 1701号静安中华大厦 509室, 200040  
电话: +86 21 6288 4788 传真: +86 21 6288 4080 手机: +86 180 1797 9649  
www.grupomatarromera.com/zh | exportchina2@matarromera.es