

cyan

Cyan Pago de la Calera

FICHA DE PRODUCTO - PRODUCT'S DATA SHEET



Hecho con uvas de la variedad Tinta de Toro, tras una permanencia de 18 meses en barricas nuevas de roble francés y 48 meses en botella, ha alcanzado su máximo potencial y plenitud.

This wine, made with Tinta de Toro grapes, has aged along 18 months in new oak French barrels and another 48 months in bottle, ensuring this wine's elegance

Tiene un color cereza oscuro muy intenso. Brillante y limpio.



Very intense, cherry color. Clean and bright.

Gran intensidad y complejidad. Fruta negra confitada, finos toques de tostados del roble, especias, mentolados, minerales, tomillo.



Powerful aroma, ripe black fruit in preserve and fine toasted touches from the oak, spicy, minty, minerals and thyme.

Es carnoso, con taninos maduros bien pulidos. Sutil y elegante en la entrada. Matices balsámicos, minerales y especiados se unen con los tabacos y chocolates. Largo retrogusto.



It is fleshy, with fat, ripe tannins. Perfect fruit-cask coupage. Excellent varietal expression of ageing. Balmy and mineral tones, tobacco and chocolate. Long intense finish.

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 las Costanas
Tamaño - Size	1,5 Ha - 3 Ac.
Composición del suelo - Soil composition	Pobres, arcillosos, calcáreos - sand and clay at depth layers
Tipo de elaboración - Training method	tradicional en tinto - traditional red wine making
Altitud - Elevation	600 m - 1968 ft
Viñedo/Ha - Vines/Ac	1.500 v/Ha - 421 v/Ac
Producción/Ha - Yield/Ac	2.500 kg/Ha - 2,5 Tn/Ac
Orientación - Exposure	Norte- North
Edad del viñedo - Year vineyard planted	1928

Vendimia y envejecimiento Winemaking & aging

Varietal composition	100% Tinta de Toro
Harvest time	Octubre - October
First vintage	2001
Production	5.000
Fermentation	10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C) 10-14 days in stainless steel tanks (78.8°F)
Aging	18 meses en barrica y 48 meses en botella 18 months in barrel & 48 months in bottle

Datos analíticos Analytical data

Alcohol - Alcohol	15,56%
Residual sugar	2,07 g/l
Acidez - Acidity	5,09 g/l
Dry extract	33,2 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