

Cyan



Cyan Pago de La Calera 2007

D.O. Toro

Cyan Pago de la Calera es un vino **tinto de autor** que refleja los valores y prestigio, no sólo de la D.O. Toro, sino también de su creador, Carlos Moro que ha elegido este viñedo para transmitir la mejor expresión del terruño. Elaboración exquisita, selección meticulosa de la uva **Tinta de Toro** y larga crianza durante más de **24 meses en barricas bordelesas y borgoñonas de roble francés de grano fino y tostado medio** hacen de este vino un claro exponente de la variedad reina. Procede del pago del mismo nombre, ubicado en zonas calcáreas. Viñedos de más de **60 años de antigüedad** plantados en vaso que aportan longevidad y carácter a un vino elaborado con vendimia manual, rigurosa selección de sus pequeñas uvas.

- En fase visual, Cyan Pago de la Calera tiene buena capa de color cardenal intenso.
- En nariz es directo, con muy buena concentración y muy complejo con unos aromas varietales de fruta negra madura de la gama de la mora y zarzamora, con toques balsámicos de plantas aromáticas como la lavanda y suave eucalipto, entre otros aromas procedentes de su crianza en bodega como cuero nuevo, tabaco rubio y suave cacao.
- Boca con una textura de buen esqueleto de taninos dulces muy pulidos y sedosos que combinan a la perfección con las sensaciones sápidas de la retronasal, con fruta negra de mirto o arándano, nuevamente tabaco, cuero y también regaliz y suaves torrefactos, con final largo, elegante y muy persistente.

MARIDAJE: Perfecto con quesos curados, embutidos e ibéricos. También con carnes rojas y de caza.

Premios y puntuaciones

- 94 puntos Guía 365 vinos al año
- 94 Puntos Anuario de los Vinos El País
- 93 Puntos Robert Parker
- 91 Puntos Guía Peñín

BODEGA CYAN
Enólogo: Alberto Gómez
Director Técnico: Félix González



Añada 2007

Invierno frío y lluvioso. Primavera lluviosa sin heladas con brotación media, posterior verano caluroso, con maduración tardía y vendimia durante a finales de septiembre, con bajas temperaturas otoñales. El ciclo largo posibilitó una buena maduración fenólica.

Viñedo

Peculiares suelos áridos de CYAN, en el Pago de la Calera situados en el extremo oeste de la D.O. Toro, se cultivan viejos viñedos de más de 60 años de limitadas producciones y uvas de reducido tamaño con las que se elabora este vino. Su concentración y características se entienden al visitar las limitantes condiciones de este suelo excelente para un viñedo austero en un clima casi árido.



Datos técnicos

Formato 750 ml

Origen del vino

Nombre del viñedo Finca La Calera
Localidad Toro
Superficie 4 ha
Formación vaso (ecológico)
Textura del suelo franco calizo
Tipo de elaboración Tradicional tinto
Altitud 710
Producción/ha 4.000 kg/ha
Orientación Este-Oeste
Pendiente 5-10 %
Años de plantación 2001

Elaboración

Variedad 100% Tinta de Toro
Vendimia Septiembre
Primera vendimia 2001
Botellas producidas 12.000
Fermentación 10-14 días en tanques de inox (26°C)
Crianza 24 meses en bodega y 48 meses en botella
Alcohol 15%
Acidez 5.10 g/l

Recomendaciones

Guarda Lugar fresco y seco. Evitar luz solar.
Temperatura Consumir a 16-18°C

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.

Bodega CYAN

Ctra Valdefinjas-Venialbo Km. 9,2
49800 Toro

www.bodegacyan.es
enoturismo@bodegacyan.es