



Marca	Cucos de la Alberquilla
Añada	2022
Capacidad botella	75 cl
Estilo	Tinto con madera
Meses en madera	8 meses
Variedad	Cabernet Sauvignon 100%
Alcohol	13,5 %
Cierre	Corcho
Fecha de embotellado	Junio 2023
DOP	Jumilla
Temperatura de servicio	16 - 18 °C

Viñedo	La uva procede de una parcela situada en el centro del Valle de Marín (380 m.s.n.m.), subzona sur de la D.O.P. La parcela se encuentra justo detrás de la bodega. Vides en espaldera con riego por goteo. Doble cordón royat. Suelo calizo con alguna parte de arcilla. Alta densidad (1,20 x 3 m)
Vinificación	Racimos despalillados, bayas sin triturar. Fermentado en fudre de roble francés (5.000 l), temperatura controlada a 25 - 27 °C, levaduras silvestres, el método de maceración "remontados manuales". El vino tiene una crianza de 8 meses en fudre de roble francés de 5.000 l. Nuestro objetivo es hacer un vino con sabores frutales, textura sedosa y redonda. Antes del embotellado, filtración superficial y amicrobiana (0,65-Qm). Producción: 6560 botellas.
Notas de cata	Color violeta de intensidad alta. Frescos y atractivos matices en nariz. Aromas a frutas silvestres. En boca gran sedosidad y elegancia. Un Cabernet interesante por su carácter frutal y el equilibrio entre todas las partes. En definitiva, Cucos 2022 es un vino con potencial de guarda pero también para disfrutar ahora.
Maridaje	Tacos mexicanos, carnes blancas a la parrilla, salmón/lubina/rodaballo a la parrilla, pasta italiana y comida cantonesa, como pueden ser los dumplings.