

# CLUNIA TEMPRANILLO 2009



## CLUNIA

### PREMIOS

**SHANGAI INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2011: ORO**  
**TEMPRANILLOS AL MUNDO 2011: PLATA**

---

100% Tempranillo



Rojo rubí de capa alta.

---

Destacan los aromas de frutos rojos, como grosellas y cereza picota, además de ciruelas y cassis, mostrando la tipicidad de su origen. Encontramos además complejos aromas de su crianza en barrica, perfectamente ensamblados, que nos recuerdan notas especiadas, vainilla, cacao y frescas notas balsámicas.



Su paso por el paladar es agradable, dejando en su largo recorrido el peso de su fruta, unido a la suavidad de sus taninos. Redondo, equilibrado armónico y persistente.

---

Cocido y legumbres, Migas de pastor, Caza mayor, Carnes rojas, Asados de lechal, Quesos curados, Parrilladas, Cochinillo, Lechal.



### VIÑEDO

Octubre 2009. Parcela de 3,55 hectáreas en Coruña del Conde, ubicada a 970m de altitud

### ELABORACIÓN

Posee una triple selección, durante la vendimia manual, al pasar por cinta la de selección de racimos y por mesa vibratoria, eliminando todas las partes verdes. Período de fermentación alcohólica y maceración de 18 días y posteriormente realizó la fermentación maloláctica en barricas.

### CRianza

Crianza en barrica de roble francés 80% y roble americano 20%, durante 12 meses y 6 meses en botella.

### FECHA ÓPTIMA DE CONSUMO

2011, 2012, 2013 y 2014

### SERVICIO RECOMENDADO

18°C

