



EL CUBETO 115

RESERVA DE LA FAMILIA OTERO

Vino de licor

VARIEDADES: Verdejo.

TIPO DE VINO: Blanco generoso.

CATEGORÍA DEL VINO: Vino

ZONA DE PRODUCCIÓN: Benavente (Zamora)

ELABORACIÓN:

Vino blanco elaborado a comienzos de la década de los 80 mayoritariamente con uva verdejo, fermentado en nuestros depósitos subterráneos. Pasó a barricas de roble en las que comenzó una crianza bajo velo de flor y posteriormente fue fortificado desarrollando una crianza oxidativa cerca de 15 años, hasta que en 2019 lo sacamos al depósito 115

NOTA DE CATA:

Color ámbar, casi caoba. Aromas muy intensos y limpios de frutos secos, brandy y manzana vieja. Suave y agradable con un largo final.

Debe servirse a una temperatura entre 10º y 14ºC.

ANALÍTICA:

GRADO ALCOHÓLICO: 19,90% VOL

ACIDEZ TOTAL: 6,45 g/l

AZÚCARES REDUCTORES: 1,2 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,77 g/l

PRESENTACION:

Caja de Cartón de 1 Botella de 50 cl.



• PREMIOS:

- ZARCILLO DE ORO 2021
- GRAN ORO VINESPAÑA 2021

