

2011

Expresión Expression of the oenologist



ARCO de
CURIEL
BODEGAS Y VINEDOS

BODEGAS ARCO DE CURIEL, S.L.

Calvario, s/n 47316 Curiel de Duero Valladolid (SPAIN)

Tel.: +34 983 880 481 Fax: +34 983 881 766

info@arcocuriel.com www.arcocuriel.com



PREMIOS | AWARDS

GRAN MEDALLA DE ORO / GREAT GOLD MEDAL

Gran Medalla de Oro en Concours Mondial de Bruxelles 2014.

NOTA DE CATA | TASTING NOTES

Elegante color rojo picota, con muy buena capa.

En nariz muestra un amplio abanico aromático, con notas de frutas negras, moras, arándanos y casis; toques de cacao, vainilla y caja de puros, propios de una crianza perfectamente ensamblada con la fruta, formando una compleja simbiosis entre aromas primarios y terciarios. Aparecen también agradables matices minerales de pizarra y grafito.

En boca aparece sabroso, amplio y elegante evocando los recuerdos de frutas negras y tostados presentes en nariz, así como toques de mermelada que lo hacen goloso, aumentando su carnosidad, a lo que también contribuye una tancidad bien distribuida.

Final largo y placentero

Elegant red color with a very good cap.

A wide-ranging, aromatic bouquet with notes of black fruits, cranberries, mulberries, and black currants, touches of cocoa, vanilla, and the scent of cigars (tobacco), perfectly combine with the fruits to form a complex symbiosis of the primary and tertiary aromas. There also appears to be agreeable mineral shades of slate and graphite.

Tasty, extensive and elegant to the palate, evoking recollections of black fruits, toastiness and touches of jam that make it desirable, meaty and contribute to a well distributed tannin.

Long and pleasant end.

This elegant and well-balanced wine is deeply flavoured, well-rounded on the palate and complex, menthol notes appear aftertaste. A harmonic tannins augur a long stay in the bottle.

VARIEDAD | GRAPE

100% Tempranillo
100% Tempranillo grapes

COSECHA | YEAR

2011

GRADO ALCOHOLICO | ALCOHOL

14,5 % Vol

FERMENTACION | FERMENTATION

28° C, con 24 días de maceración
28°C, with maceration during 24 days

ENVEJECIMIENTO | AGEING

24 meses en barricas de roble francés + 6 meses en botella
During 24 months in french oak barrels + 6 months into a bottle

SERVICIO | SERVER

16 - 18°C. Se recomienda decantar.
60.8 - 64.4 °F. We recommend decanting.

MARIDAJE | FOOD MATCH

Todo tipo de carnes, especialmente caza, asados, lechazo, cochinillo
All type of meats, wild board, deer, roast lamb, pork

