

El Circo

CONTORSIONISTA 2015



Región/Denominación de Origen
Cariñena D.O.P. España



Edad del viñedo
Mayor de 15 años



Localización del Viñedo
Cosuenda



Terreno
Suelos pedregosos
Poco fértiles



Altitud
450 m



Crianza
Sin crianza



Variedades
Cabernet Sauvignon



Premios en últimos 3 años
Oro en Berliner Wein Trophy
Plata en Mundus Vini
84 Puntos Peñín



Alcohol por volumen
13%


Tono rojo violáceo, aromas pronunciadas a arándanos, enebro y menta. La sensación en boca es de fruta madura y rica de ciruelas y cerezas. Tiene ciertos toques balsámicos como boj, eucalipto y salvia.


Es un vino muy agradable para tomar con magret de pato, costillas de cerdo o pisto con huevos.





El Circo

EQUILIBRISTA 2015


 Región/Denominación de Origen
Cariñena D.O.P. España


 Edad del viñedo
Mayor de 15 años


 Localización del Viñedo
Cosuenda


 Terreno
Suelos pedregosos
Poco fértiles

 Altitud
450 m

 Crianza
Sin crianza

 Variedades
Cariñena

 Premios en últimos 3 años
Bronce en IWSCy 2 en
Decanter

 Alcohol por volumen
13%

86 Puntos Peñín


Tono rojo violáceo suave. Es sutil en nariz con aromas a mermelada de cerezas, frambuesas y pimienta roja. Es vivo en boca con una acidez refrescante y con recuerdos a la grosella roja, anís y cilantro.


Es maridaje ideal para la longaniza o butifarra, pizzas o gambas al ajillo.





El Circo


ACRÓBATA 2015


 Región/Denominación de Origen
Cariñena D.O.P. España


 Edad del viñedo
Mayor de 15 años


 Localización del Viñedo
Cosuenda


 Terreno
Suelos pedregosos
Poco fértiles

 Altitud
450 m

 Crianza
Sin crianza

 Variedades
Garnacha

 Premios en últimos 3 años
Oro y Plata en Mundus Vini
Bronce en IWSC y IWC

 Alcohol por volumen
13%

87 Puntos Peñín

Vino de un brillante color rojo rubí. Despliega aromas especiados y afrutados como de fresas y pimienta blanca. Al paladar es sabroso con mucha fruta y buen equilibrio.

Es un vino agradable para tablas de quesos, pastas y pizzas.



El Circo

BAILARINA 2015

-  Región/Denominación de Origen
Cariñena D.O.P. España
-  Localización del Viñedo
Cosuenda
-  Altitud
450 m
-  Variedades
Merlot
-  Alcohol por volumen
13,5%
-  Edad del viñedo
Mayor de 15 años
-  Terreno
Suelos pedregosos
Poco fértiles
-  Crianza
Sin crianza
-  Premios en últimos 3 años
Plata en Mundus Vini y
Berliner Wein Trophy
85 Puntos Peñín

Vino tinto de un tono rojorubí joven y brillante. En nariz transmite todas las sensaciones aromáticas de vinos hechos con la uva Merlot: frambuesas, ahumados y hierbas aromáticas como el orégano o la albahaca. En boca es afrutado y refrescante con mucha intensidad de sabores como cerezas o tomillo.

Los toques especiados de este vino lo convierte en el vino ideal para barbacoas y con quesos especiados.



El Circo

ARLEQUÍN 2015

-  Región/Denominación de Origen
Cariñena D.O.P. España
-  Localización del Viñedo
Cosuenda
-  Altitud
450 m
-  Variedades
Syrah
-  Alcohol por volumen
13%
-  Edad del viñedo
Mayor de 15 años
-  Terreno
Suelos pedregosos
Poco fértiles
-  Crianza
Sin crianza
-  Premios en últimos 3 años
Oro en Baco
Bronce en Decanter y IWSC
85 Puntos Peñín

De color púrpura oscuro y profundo. Con aromas punzantes y delicados de fruta negra y vegetales que recuerdan a hierbas aromáticas. La entrada en boca es potente y lleno de juventud. Moras y cerezas bailan en armonía con sensaciones de avellanas y torrefactos.

El maridaje ideal para este Syrah sería comida asiática con ahumados y salsa de soja.



El Circo

VOLATINERO 2015



Región/Denominación de
Origen
Cariñena D.O.P. España



Edad del viñedo
Mayor de 15 años



Localización del Viñedo
Cosuenda



Terreno
Suelos pedregosos
Poco fértiles



Altitud
450 m



Crianza
Sin crianza



Variedades
Tempranillo



Premios en últimos 3 años
84 Puntos Peñín



Alcohol por volumen
13%

Un elegante color púrpura con aromas intensos de cerezas, moras, regaliz y caramelo. Presenta una entrada en boca amable y tiene una acidez equilibrada. El retrogusto recuerda a las moras que se complementan con notas de canela. Es un vino perfecto para tomar con longaniza o butifarra a la brasa o un pollo asado con hierbas aromáticas.

