



PENYA CADIELLA

SELECCIÓ

Selección de vinos que por su calidad, estructura y evolución se catalogan en nuestra bodega como vino especial. Procede de uvas maduras de variedades tradicionales con más de 40 años de antigüedad, y de las foráneas mejor adaptadas plantadas hace más de 20 años

Picota cubierto, muy vivo. Destacan los aromas a fruta madura y frutas del bosque (mora, cereza...), aromas animales (cueros) y tinta china. En boca se reproducen los aromas de la fase nasal junto a notas torrefactadas (chocolate, café), minerales (caliza húmeda) y de bollería (tiramisú).

Final largo, cálido y con retrogusto persistente.



VARIETADES: Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Monastrell, Giró y Tempranillo

ORIGEN: Pequeñas explotaciones en la Montaña Alicantina

GRADUACIÓN: 13'2°

CRIANZA: 12 meses en barrica de roble americano, francés y húngaro nuevo. 12 meses en botella (mínimo)

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°

PRESENTACIÓN:

Botella bordelesa de 75 cl.
Cajas de 6 o de 12 unidades.

Cajas por europallet:
80 cajas de 6 unidades
40 cajas de 12 unidades

Cata de Robert Parker en el número 159 (Junio de 2005) de la revista *Wine Advocate*.

Puntuación: 88 puntos

"El Penya Cadiella Selecció 2002 está formado casi a partes iguales por Tempranillo, Monastrell, Merlot, Garnacha y Cabernet Sauvignon y envejecido doce meses en barricas de roble americano y francés. De este fino y embriagador 2002, emergen un especiado aroma de roble nuevo así como un denso sabor a grosellas y cerezas maduras combinadas con notas de café tostado y tierra abrasada. Se recomienda su consumo entre los próximos uno a tres años"

Robert Parker

Calificado con 84-89 **puntos** por la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres en su Selección de Vinos 2005, editada por Allwines Edition.

