



Ganador de un Bacchus de oro

La XIX edición del **Concurso Internacional de Vinos Bacchus** celebrada en el Casino de Madrid, contó con una participación de 1.691 vinos procedentes de todo el mundo, y un jurado formado por 83 catadores.

**Cima
Mazacruz
Selección 2016
de
Dehesa
de
Los
Llanos fue
galardonado
con
un
Bacchus
de
oro.**

Un certamen basado en una cata a ciegas donde ningún jurado era conocedor los vinos participantes, evitando así la posible influencia que pudiera tener la popularidad de alguna botella. El sistema de puntuación consta de una máxima de 100, valorados conforme a 10 parámetros sustentados en diferentes características organolépticas que ofrece el producto.

Gestión de viñedo

Las prácticas culturales en el viñedo se planifican siempre desde el prisma del máximo respeto al medio ambiente y la obtención de la mejor expresión de la variedad. Las uvas destinadas a este vino proceden de una parte del viñedo seleccionado y trabajado minuciosamente.

Vino Tinto Selección 2016 elaborado mayoritariamente con la variedad Cabernet Sauvignon

Las uvas proceden de un viñedo conducido en espaldera. En todo momento se busca el equilibrio de la planta regulando la carga mediante poda en verde y aclareo. Con el fin de optimizar el aprovechamiento de la luz solar se practican deshojados dejando los racimos protegidos, lo que se traduce en una excelente madurez del fruto. Está elaborado con un 60% de Cabernet Sauvignon, 25% Graciano

y
15%
Tempranillo.

El vino ha permanecido trece meses en barricas de roble francés de las mejores tonelerías. Sólo catorce, del total de las barricas, son seleccionadas por el equipo técnico a través de la cata para componer el ensamblaje que dará lugar a este producto.

PVP: 17,40€

www.dehesadelosllanos.com