

CRUSOL

C R U C E D E P A R A J E S



Es un vino fino y enigmático elaborado a partir de viñas viejas y diferentes variedades procedentes de las estribaciones y llanuras que delimitan el suroeste de la meseta norte. Suelos heterogéneos entre 800 y 1000 metros de altitud. Levaduras silvestres y fermentación espontánea. Envejecimiento en tinajas y barricas. Vino no filtrado. Hecho a mano. Apto para guardar sin prisa.

— VINO TINTO —

Procedencia_ *Sierra de Salamanca, Arribes del Duero, Tierra del Vino y Sierra de Gredos.*

Variedad de uva_ *Rufete (50 %), Calabrés (15%), Garnacha (10%) Aragonés (10%), Tinta de Toro (10%), Otras (5%). El porcentaje del ensamblaje puede variar de unos años a otros.*

Altitud_ *Entre 650 y 1000 metros.*

Viñedo_ *Este vino lo compone un cruce de todos los parajes que elaboramos en la bodega en homenaje al estilo clásico de nuestra tierra. Vino multivarietal, complejo y envejecido. Crusol es heredero de esa tradición.*

Edad del viñedo_ *Entre 60 y 120 años.*

Viticultura_ *Poda en vaso. Labrado en función de cada terreno y desbrozados a final de primavera y principio de verano. Ausencia de herbicidas y productos fitosanitarios industriales.*

Envejecimiento_ *Vino de quinto año. Crianza larga en tinajas y barricas y redondeo en botella durante 3 años*

Contenido alcohólico_ *Entre 14 y 14.5 % dependiendo del año.*

Producción_ *3000-5000 botellas.*