



# EL CUBETO 113

## RESERVA DE LA FAMILIA OTERO

### Vino Generoso

**VARIEDADES:** Verdejo.

**TIPO DE VINO:** Blanco generoso (Amontillado viejo).

**CATEGORÍA DEL VINO:** Vino

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Benavente (Zamora)

#### ELABORACIÓN:

Vino blanco elaborado a comienzos de la década de los 80 mayoritariamente con uva verdejo, fermentado en nuestros depósitos subterráneos. Pasó a barricas de roble en las que comenzó una crianza bajo velo de flor y posteriormente fue fortificado desarrollando una crianza oxidativa cerca de 15 años, hasta que en 2019 lo sacamos al depósito 113.

#### NOTA DE CATA:

Color ámbar, casi caoba. Aromas complejos muy intensos y limpios de frutos secos, barniz y acetaldehído. Punzante, jugoso agradable con un largo final.

Debe servirse a una temperatura entre 10º y 14ºC.

#### ANALÍTICA:

**GRADO ALCOHÓLICO:** 19,70% VOL

**ACIDEZ TOTAL:** 6,60 g/l

**AZÚCARES REDUCTORES:** 1,2 g/l

**ACIDEZ VOLÁTIL:** 0,85 g/l

#### PRESENTACION:

Caja de Cartón de 1 ó 2 Botella de 50 cl.



#### PREMIOS:

- Medalla de Oro "ZARCILLO 2025"
- Medalla Gran Oro "Premios Mezquita - Cordoba 2023"
- Medalla Gran Oro "VINESPAÑA 2021"
- Medalla de Oro "ZARCILLO 2021"

