



EL CUBETO 115

RESERVA DE LA FAMILIA OTERO

Vino generoso

VARIEDADES: Verdejo.

TIPO DE VINO: Blanco generoso (Palo cortado).

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 115.

NOTA DE CATA:

Color ámbar, casi caoba. Aromas muy intensos y limpios de frutos secos, barniz y acetaldehído. Suave, redondo y profundo, ideal para una lenta degustación, con un largo final.

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

ANALÍTICA:

GRADO ALCOHÓLICO: 19,90% VOL

ACIDEZ TOTAL: 6,45 g/l

AZÚCARES REDUCTORES: 1,2 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,77 g/l

PRESENTACION:

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



PREMIOS:

- Medalla de Oro "ZARCILLO 2025"
- Medalla de Oro "Premios Mezquita – Córdoba 2023"
- Medalla Gran Oro "Real Casino de Madrid 2022"
- Medalla Gran Oro "VINESPAÑA 2021"
- Medalla de Oro "ZARCILLO 2021"

