



“Dedicación, alma, pasión;  
el espíritu de una familia hecho vino”

# Cuesta Roa 940 Etiqueta Negra 2013

## Expresión de elegancia.

Patriarca y precursor de toda una familia de vinos lleva el mismo nombre del pago del que procede; en el que ha hecho que renazcan las tradiciones y costumbres vitivinícolas del pueblo que le ha visto nacer.

Cuesta Roa 940 posee un estilo firme y sólido e interpreta, en cada añada, la expresión más compleja y elegante de la dureza y austeridad que definen las cotas más elevadas de la Ribera del Duero.

## Cosecha 2013

La elaboración de un gran vino, en una zona tan compleja y dura como la Ribera del Duero, va siempre precedida de factores tanto naturales, y por ello absolutamente imprevisibles, como humanos que, al unísono, permitirán disfrutar, llegado su momento, de un producto realmente apasionante. La añada del 2013 ha sido una de esas ocasiones en las que Naturaleza y Hombre han sabido convivir para dar lo mejor de sí mismos y ofrecer unos vinos de gran altura.

El invierno de 2012 se ajustó al modelo de invierno continental de la zona, una época del año muy fría y seca. Prácticamente todos los días de enero y febrero se alcanzaron temperaturas negativas, llegando a los -10°C en varias ocasiones. La primavera del 2013 se presentó con abundantes precipitaciones en forma de lluvia e incluso algún granizo. Desde el punto de vista térmico es de destacar la ausencia total de heladas primaverales, que suponen la amenaza climatológica más relevante en esta época del año. El viñedo entró en la época estival con una sanidad y crecimiento muy buenos, las temperaturas presentaron importante variación térmica día / noche.

La vendimia, manual y en cajas de 15 kg, se inició el día 1 de octubre y se prolongó hasta el 9. La producción media del pago de Cuesta Roa fue de 2.600 kg/ha.

Cuesta Roa 940 realizó su fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Una vez terminó los procesos fermentativos, desarrolló su proceso de crianza oxidativa durante doce meses en madera americana y francesa. El resto del tiempo, hasta su comercialización en el año 2018, permaneció en botella.

Vino de aspecto vivo y brillante muy bien vestido de capa media alta. Nariz muy fresca y elegante, llena de matices minerales sobre un fondo de hierbas aromáticas y especias. En su paso por boca resalta su textura aterciopelada y su capacidad de supervivencia. A medida que se va abriendo en la copa, nos muestra su gran complejidad y un universo lleno de sensaciones gustativas.



## Datos de interés.

Variedad:	Tinto fino 100%. 14,5%
Grado alcohólico:	Vol.
Crianza en bodega:	15 meses.
Temperatura de consumo:	16 - 18 °C.
Momento de consumo:	Hasta finales de 2025.
Producción:	5029 botellas de 75cl y 329 magnum de 150 cl.