

Descripción: Cuesta de las Liebres es un vino tinto premium de la DO Ribera del Duero, elaborado por Pago de Carraovejas. Se distingue por su potencia y elegancia, siendo un vino que solo se produce en añadas excepcionales.

Características:  
Variedad: 100% Tinto Fino.

Graduación alcohólica: 15%.

Color: Rojo profundo con reflejos violáceos.

Aroma: Frutas negras maduras, especias y notas minerales.

Sabor: Concentrado y estructurado, con taninos sedosos y un final largo.

Elaboración:  
Las uvas provienen de una parcela con pendiente superior al 30%, lo que requiere una viticultura extrema. Se vendimian manualmente y pasan por una doble selección en bodega. La fermentación se realiza en tinas de madera, con levaduras autóctonas, y el envejecimiento dura 24 meses en barricas nuevas de roble francés.

Maridaje y consumo:

Ideal para acompañar carnes rojas, guisos y quesos curados, servido entre 16°C y 18°C

# La Branca Online

## Cuesta De Las Liebres



Capacidad: 75 cl  
Peso aproximado: 1.60 gr

Vino Tinto

Catalogado. Muy pocas existencias

**175.00**

IVA del 21 % incluido

8426411004154