Cuvée Especial

# Kingpin tinto

Kingpin ejerce su reinado con una autoridad absoluta. Solo es capaz de abandonar su trabajo en la sombra atraído por los encantos seductores de un buen vino. Sus apacibles modales ocultan su formidable poder. En este vino, Kingpin se encuentra con su compañero perfecto: un tinto suave, ricamente frutado, con deliciosos sabores de frutos negros y el toque avainillado del roble.

vivino 4.0

## Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino.*

| | |
|---|---|
| VARIEDAD<br>**Tempranillo y Syrah** | ESTILO<br>**Vino tranquilo** |
| GRADUACIÓN ALCOHÓLICA<br>**13.5%** | RECOMENDACIÓN DE SERVICIO<br>**15-18ºC** |

## Notas de Cata

Color rojo picota, con capa media-alta y ribete compacto. Aromático, elegante con buena intensidad. Recuerdos de fruta negra madura, monte bajo, balsámicos. Fondo con toques de nobles cueros y vainilla. En boca resulta complejo, amplio, vivo. En boca resaltan las notas afrutadas, minerales, sobre finas sensaciones de cacao. Final persistente y elegante.

## Maridaje

En este vino, Kingpin se encuentra con su compañero perfecto: un tinto suave, ricamente frutado, con deliciosos sabores de frutos negros y el toque avainillado del roble. Delicioso si se toma solo o perfecto con pizza, risotto, asado o queso.

## Información Técnica

El objeto del coupage es obtener un vino diferente y especial, utilizando variedades Tempranillo y Syrah de distintos orígenes vitícolas españoles, que aportan sus propias particularidades. Las uvas provienen de viñedos viejos y se recolectan de forma manual. Las vinificaciones se realizan en depósitos de acero inoxidable durante 10-14 días con temperaturas controladas de 26-28ªC. El vino permanece en barricas de roble americano durante 3-4 meses hasta la finalización de la fermentación maloláctica. Después se determina la mezcla y se ensamblan los vinos.

## Premios

**PLATA**

2025 Sakura Awards: Kingpin red NV