



14,50% ALC
750 ML

CUEVA DEL PECADO

RIBERA DEL DUERO - RESERVA

“El silencio también seduce.”



PRODUCTOR: Murviedro.



AROMA: Cueva del Pecado Reserva se abre con una profundidad que impresiona: frutas negras de bosque, envueltas en matices especiados y balsámicos que emergen lentamente, como un secreto que se desliza entre sombras. Un aroma que invita a mirar y a sentir más allá de lo evidente.



SABOR: En boca es carnoso, persistente y lleno de poder sereno. La fruta madura se une a la elegancia de sus 24 meses de crianza para crear un paso firme y sedoso, con un final largo que deja una huella profunda, casi hipnótica. Un Reserva que no busca alardes: impone desde la quietud.



RECOMENDACIONES DE MARIDAJE: Perfecto para carnes rojas, guisos largos, caza, parrilla y platos donde el tiempo deja su firma. Su estructura lo convierte en aliado de quesos curados y recetas especiadas. Un vino para conversaciones pausadas, velas encendidas y momentos donde la profundidad importa.



TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18°C

Descubre lo que se oculta tras el pecado.



CUEVA DEL PECADO

RIBERA DEL DUERO - RESERVA

“El silencio también seduce.”

INFORMACIÓN ADICIONAL



PROCESO DE ELABORACIÓN: El Reserva nace de Tinta Fina cultivada en suelos calizos a 885 metros, vendimiada a mano en cajas de 15 kg. En bodega, los racimos pasan por mesa de selección y un despalillado suave que preserva intacta la esencia de la fruta.

Realiza una maceración en frío para potenciar los aromas, seguida de una fermentación de 20 días a 29 °C en depósitos troncocónicos de 17.000 L y una maceración post-fermentativa de 8 a 10 días.

Finalmente, el vino envejece 24 meses en barrica de roble francés nueva, adquiriendo la serenidad, la profundidad y la elegancia que definen su carácter.



CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS: Color cereza profundo con ribete granate, tan intenso como su expresión aromática.

La unión entre fruta negra, especias y notas balsámicas refleja su crianza prolongada. En boca destaca por su potencia equilibrada, su textura firme y su final largo y noble. Un Reserva que encarna la parte más oscura, madura y cautivadora de la Cueva.



HISTORIA: Nacido en lo más profundo de la Ribera, este Reserva honra la tradición mientras explora el territorio del deseo. Una referencia concebida para quienes buscan vinos que no solo acompañan, sino que trascienden.

Cueva del Pecado Reserva no se revela de inmediato: exige tiempo, atención y sensibilidad. Y recompensa a quien sabe esperar.

14,50% ALC
750 ML

CUEVA DEL PECADO

RIBERA DEL DUERO - RESERVA

“El silencio también seduce.”

FICHA LOGÍSTICA

<u>CARACTERISTICAS</u> <u>CHARACTERISTICS</u>	<u>BOTELLA</u> <u>BOTTLE</u> 	<u>CAJA</u> <u>BOX</u> 	<u>PALET</u> <u>PALLET</u> 
Modelo / Model	Conica 300 SP	B1-28	Europallet
Largo / Long	-	165 mm	120 cm
Ancho / Width	80,3 mm	246 mm	80 cm
Alto / High	302 mm	303 mm	142 cm
Volumen / Volume	750 ml	4,5 l	378 l
Peso / Weight	550 gr	8, 07 kg	700 kg
Cajas x nivel / Boxes x level	-	-	21
Cajas totales / Total boxes	-	-	84
Planta por pallet / Plant per pallet	-	-	4
Botellas / Bottles	-	6	504
Cubicaje / Cubic capacity	-	-	1.252 m3

CODIGO NC-TARIC: 22042178

Porque seguimos fieles a lo que somos: una invitación a explorar, a dejarse llevar por la curiosidad y el placer de descubrir.

Cueva del Pecado se revela poco a poco. Deja que nuestro **asistente virtual** te acompañe y resuelva tus dudas...



Accede al secreto

Cada vino es una tentación distinta. ¿Cuál será la tuya?

