

*El vino de pago de la bodega Cruz de Alba alcanza la más alta puntuación entre los vinos de la Ribera del Duero*

## **FINCA LOS HOYALES OBTIENE 96 PUNTOS DECANTER**

- Gran espaldarazo internacional a este vino cuya primera añada salió al mercado a principios de 2016

**Madrid, 21 de julio de 2016.** Finca los Hoyales 2012 ha obtenido **96 puntos** en la revista **DECANTER**. La publicación británica, que otorgó recientemente la Medalla de Oro a este mismo vino en la última edición de sus prestigiosos Decanter World Wine Awards, encumbra de nuevo al vino más especial elaborado en la bodega **Cruz de Alba** en Quintanilla de Onésimo, Valladolid.

Más de 16000 vinos procedentes de todo el mundo formaron parte del exigente panel de cata en esta publicación, entre los cuales sobresale Finca Los Hoyales 2012, destacado además como “Sommelier Chice” por personalidades tan relevantes como Sara Jane Evans y Pedro Ballesteros, Masters of Wine y miembros del jurado.

Los 96 puntos obtenidos por Finca Los Hoyales sitúan a este vino en la élite enológica con la segunda mejor calificación de entre todos los vinos españoles, y como la más alta de todas las referencias de la denominación de origen Ribera del Duero, un logro importante para esta referencia aterrizada en el mercado en los primeros meses de 2016.

Decanter destacó en su última publicación su *“pulida nariz con fruta roja madura, toques minerales y torrefactos”*, y su *“paladar concentrado con especias, frutas compotadas, fino y elegante, que envuelve la boca con un jugoso final”* en un vino con *“una larga vida por delante”*.

### **El vino**

**Finca Los Hoyales 2012** está elaborado con uvas 100% Tempranillo procedentes del pago del mismo nombre, una microparcela de 1,8 hectáreas plantada hace más de 50 años ubicada en Padilla de Duero (Valladolid). Desarrollado siguiendo los más estrictos principios de la agricultura biodinámica, agrohomeopática y radioestesia, se vendimió de manera manual con selección de racimos en campo, y fermentó en barricas nuevas de roble francés, donde realizó su proceso de crianza durante 22 meses sin trasiegos. Un vino de color cereza



---

#### **MÁS INFORMACIÓN:**

Fulanito de tal en la bodega  
Tel.  
Mail.

Agencia de comunicación  
Fulanito de tal?

oscuro con ribetes granates, de extraordinario potencial aromático e innumerables registros frutales, balsámicos y minerales.

---

**MÁS INFORMACIÓN:**

Fulanito de tal en la bodega  
Tel.  
Mail.

Agencia de comunicación  
Fulanito de tal?