

RESERVA



VARIEDAD:

90% Tempranillo,
10% Graciano y Mazuelo.



PRODUCCIÓN:

Despalillado, macerado en frío durante 4 días, fermentación controlada y posterior maceración durante 8 días con control térmico limitado a 28°C.



CRIANZA:

26 meses en barricas nuevas de roble francés.



AFINAMIENTO EN BOTELLA:

Mínimo 18 meses.



VISTA:

Color rojo picota con ribete cereza.



NARIZ:

Resalta la complejidad aromática, destacando la fruta roja confitada, para dar paso a aromas que recuerdan a vainilla, ahumados y balsámicos.



BOCA:

Destaca su equilibrio gustativo con un final largo y persistente.



CONTENIDO ALCOHÓLICO: 14°.



RECOMENDACIÓN:

Consumir a una temperatura de 18°C.

