



FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	Vino Reserva
Variedad de uva	Tempranillo, Garnacha
Añada	2017
Crianza	24 Meses en Barricas de roble Americano y Francés
Producción	Inicialmente 5,000 botellas



Botella Borgoña troncocónica 75 cl, con corcho natural



13,50% Alcohol Vol

pH: 3,70

Acidez: 5,1



Guarda recomendada tumbada entre 14y 18° C y consumo de 16° C



Ausente de olor fuerte y humedad entre 70% - 80% y mínima exposición a la luz.



Ideal para acompañar platos típicos de Aves, caza, solomillo a la brasa, jamón ibérico, panceta, etc.



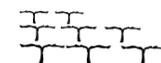
De color cereza oscuro



En nariz presenta aroma complejo, elegante, expresivo, especiado, tostado y con notas hierbas silvestres con finas notas de reducción.



En boca es especiado con notas de cuerpo, cigarillo, elegante, largo, lleno, persistente y con un fino amargor.



VIÑEDO

Seleccionamos nuestras mejores uvas de viñas viejas de más de 35 años para elaborar reserva. Controlar estrictamente los rendimientos y utilizar fertilizantes orgánicos para el cultivo son una de las condiciones más básicas para que podamos elaborar este vino.



ELABORACIÓN

Vendimia manual a mediados de octubre

Uva despalillada y seleccionada en bodega.

Vinificado en los nuevos depositos.

Maceración prefermentativa. Tiempo total de maceración de 10 a 14 días.

Fermentación alcohólica con levadura autóctona.

Fermentación maloláctica en barrica.

La crianza en barricas de roble Americano y Francés 24 meses

Emvejecimiento por la bortella Borgoña 30 meses.



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA