



Tipo: Reserva
Varietal: Tempranillo
Grado alcohólico: 14%
Cosecha: 2016
Botella: Bordelesa
Formato: 75 cl
Tipo de Vendimia: manual

Viñedo: San Vicente de la Sonsierra
Tipo de Suelo: Arcillo-calcáreo con cantos rodados
Altitud: 525-610 metros
Edad del viñedo: Más de 50 años
Rendimiento(kg/ha): 5.000

Elaboración:

Vendimia manual. La uva despalillada y sin estrujar se encuba en depósitos cónicos de pequeña capacidad. Fermentación a temperatura controlada de 24-26°C durante 5 - 7 días. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés de 225 litros. La crianza se prolonga durante 24 meses en barricas de roble francés. Afinamiento en botella durante 12 meses antes de salir al mercado.

Contiene sulfitos

Notas de Cata:



Visual

Color cereza madura con ribete granate y capa alta



Olfativa

Intenso, complejo y armonioso, destacando fruta negra silvestre sobre un fondo mineral, toffees, cacao y notas especiadas.



Gustativa

Bien estructurado, amable, amplio y carnoso con un final elegante. Notas de cacao y toffee. Final largo y persistente.



Temperatura

16°C-18°C