



Vinos Clásicos

Reserva

D.O.Ca. RIOJA

AÑADA
2019

VARIEDAD
Tempranillo 100%

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
14,5%

VIÑEDOS Y TERRENO
Viñedos de más de 40 años
Arcillo - calcáreo

ELABORACIÓN

Vendimia manual en la segunda semana de octubre con selección de uva en bodega. Fermentación en depósito de acero inoxidable con control de temperatura, fermentación maloláctica y reposo durante 5 meses en depósitos de hormigón. Crianza en bodega de roble americano y francés durante 30 meses y permanece 12 meses de reposo en botella.

CATA

Vino con color rojo picota, de capa alta y ribete granate. En nariz tenemos un vino con aromas a fruta madura, intenso y complejo. Aparecen matices de vainilla y cacao. En boca es un vino con una acidez marcada y bien integrada, equilibrado y elegante. Con notas de fruta madura y final largo.

