



Vinos Clásicos

Gran Reserva

D.O.Ca. RIOJA

AÑADA

2012

VARIEDAD

Tempranillo 100%

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

14,5%

VIÑEDOS

Viñedos de más de 60 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 barrica de roble americano y francés durante 30 meses y permanece 36 meses de reposo en botella.

CATA

Vino con color rojo granate, de capa media alta. En nariz tenemos un vino con aromas a frutas rojas y negras, intenso y complejo. Destacan notas de vainilla, cacao y canela. En boca es un vino con una acidez agradable y bien integrada, balsámico, largo y con volumen. Con notas de frutas del bosque.

