

RESERVA

Fruta y complejidad, el Reserva del siglo XXI

AÑADA 2017

La añada 2017 fue la más temprana de la historia de Rioja marcada por la baja producción por la sequía y las heladas. Es compleja y concentrada.

VARIEDAD

Tempranillo

VIÑEDO




Este Reserva se elabora con uvas procedentes de Rioja Oriental, principalmente Mendavia con una pequeña aportación de Aulsejo. Uvas que aportan al vino un carácter concentrado y con un gran equilibrio y bebibilidad.

ELABORACIÓN & CRIANZA

Tras la vendimia y selección manual de las uvas, este vino hace la fermentación alcohólica en nuestros depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada buscando el equilibrio entre extracción y conservación de aromas.

Este Reserva tiene una crianza de un mínimo de 20 meses en barricas de roble y posteriormente envejecido en botella hasta alcanzar su plenitud.

NOTAS DE CATA

-  Limpio y brillante de capa media y color rojo rubí.
-  En nariz es complejo con aromas de frutos rojos y especias dulces con un fondo balsámico.
-  El ataque en boca es potente, desarrollando una sensación de volumen y untuosidad que desemboca en un largo final cremoso. En el retrogusto vuelven los recuerdos a frutos rojos con notas de monte bajo.



ALCOHOL

13.5% vol

TEMPERATURA DE SERVICIO

15°C - 18°C

MARIDAJE GASTRONÓMICO

En Rioja es el vino perfecto para acompañar uno de nuestros platos más notorios, las patatas a la riojana, un potaje de patatas y chorizo con matices de laurel y pimiento choricero. También marida con carnes blancas, setas, champiñones y potajes de legumbres.