

# DEHESA DE LOS CANÓNICOS GRAN RESERVA

2001



## VIÑEDO PROPIO

de más de 80 años.

## VENDIMIA MANUAL

85% Tempranillo  
12% Cabernet Sauvignon  
3% Albillo

## CRIANZA

32 meses roble americano. 36 meses en botella

## PRODUCCIÓN LIMITADA A 5.000 BOTELLAS

## FORMATO ÚNICO Y EXCLUSIVO

Debido a la excelente disposición climática - y a la no menos buena calidad de las uvas- ayudado por un cuidadoso seguimiento de elaboración, hemos conseguido la creación de este vino.

Tal aporte riguroso y seleccionado la crianza en barricas de roble americano ha motivado que el resultado de este Gran Reserva especial haya sido reconocido y premiado con la MEDALLA DE ORO MUNDUS VINI

DER GROSSE INTERNATIONALE WEINPREIS y MEDALLA DE ORO MUVINA 2005 otorgada por INTERNATIONAL WINE COMPETITION PRESOV/SLOVAKIA.

Cereza muy intensa con reflejos rubí, limpia y brillante. Nariz elegante y especiada, con matices de roble fino y fruta madura (vainilla, tostados, cacao, ciruelas negras). Boca amplia y persistente, taninos de madera y de fruta muy bien ensamblados, sabroso, largo, con final de boca compleja y retrogusto persistente.

