

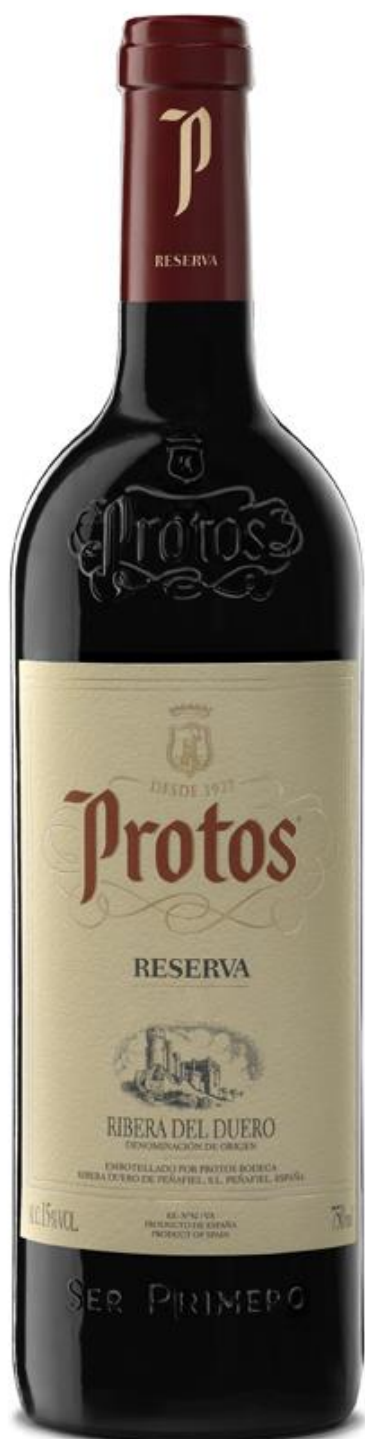


SER PRIMERO

Nuestros vinos

Reserva

Datos técnicos



Cepa:

Tinta del País de nuestras parcelas de viñedos muy viejos, de más de 50 años.

Elaboración:

Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y uva seleccionada en mesa.

Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, entre los 28° C y los 30°C.

Maceración: veintidós días, con varios remontados diarios.

Crianza:

Dieciocho meses en barricas:

- 50 % barrica francesa nueva
- 30 % barrica francesa de un año
- 20 % barrica americana de un año

Características organolépticas:

Color rojo picota de alta intensidad y con ribete granate.

Potente en nariz, con matices muy sugerentes y atractivos.

Destacan aromas de frutas en licor y maderas aromáticas, con toques tostados y agradables notas de ahumados.

En boca resulta sabroso, elegante, carnoso, con un tanino de muy buena calidad, y un final complejo y con gran riqueza de matices.

Temperatura de servicio: 17-18°C