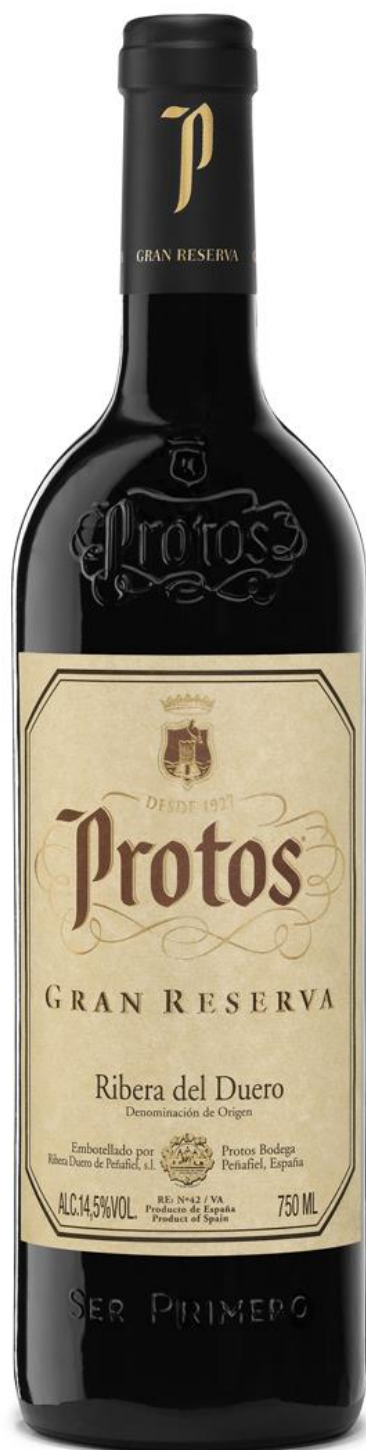


Nuestros vinos

Gran Reserva



Datos técnicos

Cepa:

Tinta del País 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: entre dieciséis y veintiún días dependiendo de las características de la uva. Cuatro remontados diarios.

Crianza:

Veinticuatro meses en barricas de roble francés (80%) y americano (20%). Ha permanecido en nuestras instalaciones, haciendo el envejecimiento en botella, durante tres años antes de salir al mercado.

Características organolépticas:

Color cereza granate bien cubierto.

Aroma elegante, fino e intenso. Los aromas terciarios evocan una amplia gama de matices; maderas muy bien integradas, fruta sazónada, cacao, recuerdo mineral, tostados y regaliz.

En boca es potente a la vez que elegante, muy buena concentración y peso frutal, redondo, de largo recorrido, excelente equilibrio fruta-madera y final persistente.