



LAUDUM RESERVA



VARIEDAD DE UVA: 60% Monastrell, 20% cabernet sauvignon y 20% merlot.

TIPO DE VINO: Vino tinto con larga crianza

CONCEPTO: Vino para los nostálgicos

VIÑEDOS: Vendimiados a mano en cajas pequeñas para proteger la calidad de la uva, seleccionada de nuestros viñedos situados en la costa mediterránea, que son acariciados por la brisa disfrutando de un microclima único. .

CLIMATOLOGÍA: Verano muy seco y soleado. Primavera con viento de poniente e invierno lluvioso, proporcionan un microclima único.

TERROIR: Suelos franco-arcillosos, con una riqueza media en nutrientes y pobres en materia orgánica.

ELABORACIÓN: Maceración larga de los hollejos y fermentación a temperatura controlada cada variedad por separado. Posteriormente se somete a la crianza 16 meses en barricas nuevas de roble americano y francés, donde se ensamblan las variedades y posteriormente están un mínimo de 24 meses en botella.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO: Entre 14-16°C.

CONDICIONES DE CONSERVACION: Mantener a temperatura constante en lugar fresco y seco

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES: 95,1 Kcal por 100 gr.

MARIDAJE: Perfecto para carnes asadas o a la brasa.

FICHA DE CATA:

COLOR	AROMA	PALADAR
Rojo rubí intenso	Destaca su toque a vainilla, tabaco especiado y mentolado.	Carnoso, elegante y estructurado. Buena acidez.



D.O. ALICANTE: Es una D.O. pequeña y emergente, situada en el Mediterráneo con una gran tradición vinícola. Bocopa representa el 40% de la comercialización.

TÉCNICAS: La mejor técnica es probarlo.

INSERCIÓN EN CARTAS: Vino único que no puede faltar en sus cartas.

PRESENTACIÓN: Seria y personalizada, de fácil identificación.

MARCA / COMUNICACIÓN: Es un vino con marca de reconocido prestigio.

COMUNICACIÓN:

PRECIO: No darle importancia. Pruébalo y te sorprenderás.

SEGMENTO: Comparativo con los vinos de calidad más conocidos.

ORIENTACIÓN A CLIENTE NUEVO:

Ofrece algo diferente a los clientes que buscan nuevas tendencias.

Le aporta diferenciación en su negocio.

Amplía tu carta y selecciónala mejor.

Sé de los primeros en los cambios.

PREMIOS A LA CALIDAD

- ✓ **Cosecha 2000:** Medalla de Bronce en el Concurso "The Internacional Wine & Spirit Competition" Celebrado en Londres (Inglaterra). Julio 2002.
- ✓ **Cosecha 2001:** Medalla de Plata en el "VI Concurso Nacional Cofradía del Vino Reino de la Monastrell". Febrero 2006
- ✓ **Cosecha 2001:** Medalla de Bronce en el Concurso "Challenge Internacional du Vin". Burdeos, Mayo 2009.