

GRAN RESERVA

FICHA TECNICA

VENDIMIA: Manual con selección de racimos.

VARIEDAD: Tinta del País 100%

PASO POR BARRICA: 24 meses (Barricas de roble francés)

GRADO: 15,0 % Vol.

VENDIMIA Y ELABORACION

Este vino se elabora exclusivamente en las añadas mas escogidas , 2004 y 2005 de la pasada década. La vendimia se realiza de forma manual, seleccionando los mejores racimos en el momento óptimo de su maduración poli fenólica , punto en el que la uva tiene la mayor concentración de color y taninos. La uva procede de viñedos de secano de más de 50 años, con formación en vaso , por lo que la uva madura de forma lenta ,concentrando taninos dulces, aromas y color, debido a su baja producción.

Una vez seleccionada la uva ,los vinos maceraron durante 40 días ,con el fin de extraer con intensidad toda la concentración de las uvas , e ir redondeándose y refinando el tanino.

Una vez acabadas las fermentaciones y la maceración ,el vino pasó a barricas nuevas de Roble Francés de alto nivel . Este vino ha permanecido en barrica 24 meses, todas ellas de tostado ligero, con el fin de preservar las características de la uva . Durante la crianza , las barricas se rellenaron frecuentemente , y se trasegaron en primavera y otoño.

Finalmente se clarificó y embotelló.

FICHA DE CATA

FASE VISUAL: Rojo Picota muy cubierto, con tonos granates en capa fina, limpio , brillante y glicérico.

FASE OLFATIVA : Aroma complejo de intensidad alta, fruta madura en compota ,canela ,cacao, café recién tostado y torrefactos. Con el paso del tiempo se apreciará aroma floral , de violetas.

FASE GUSTATIVA: Potente, carnosos, amplio , tanino dulce de la uva, glicérico y amable.

PRESENTACIONES

•BOTELLA BORDELESA TRADICIONAL Color Musgo de 75 cl.

