

RESERVA



FICHA TECNICA

VENDIMIA: Manual con selección de racimos.

VARIEDAD: Tinta del País 100%

PASO POR BARRICA: 18 meses (Barricas de roble francés)

GRADO: 14,0 % Vol.

VENDIMIA Y ELABORACION

Los escogidos viñedos de donde se seleccionan los mejores racimos para la elaboración de este exclusivo vino, son vendimiados cuidadosamente de forma manual. Las producciones de estas cepas son muy bajas no superando en ninguna ocasión los 3.000 kg/ha., por lo que se obtiene unos frutos con unos marcados caracteres del terreno de la zona de producción.

Una vez vendimiada la uva, los vinos maceraron durante 35 días. El vino se metió en barricas seleccionadas de roble francés (75%) y americano (25%) de los mejores bosques, sin clarificar ni filtrar, permaneciendo en ellas durante 18 meses. Durante su permanencia en barrica su cuidado fue máximo, rellenando las barricas, realizando periódicamente el Batonage y trasegándolo en primavera y otoño.

Finalmente se clarificó con clara de huevo, y se embotello.

FICHA DE CATA

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

FASE OLFATIVA : Una vez reposado en la copa, fruta negra: grosella negra, arándano y mora, fruta en compota, cacao, chocolate, sutiles torrefactos, pimienta y clavo.

FASE GUSTATIVA: Potente, carnosos, redondo, taninos dulces de la uva, glicérico y untuoso.

PRESENTACIONES

- BOTELLA BORDELESA TRADICIONAL Color Musgo de 75 cl.
- MAGNUM 1,5 L.