



Marca:

Orán Reserva.



Procedencia:

D.O. La Mancha. Finca la Carrasca.

Presentación en botellas:

750 ml

DATOS DEL VINO

Tipo:

Vino Tinto

Variedades de uva:

80 % Tempranillo, 20% Cabernet.

Elaboración y/o crianza:

Durante 15 días-20 días entre 22-28°C.
20 días fermentando, 5 remontados diarios.

14 meses en barrica de roble francés y americano.

Graduación alcohólica: 13,5%vol

Acidez Total : 5,3 gr/l

Azúcar Residual: 3,5 gr/l

SO₂ Total: 75 mg/l

PREMIOS

Guía Peñín 2017. 90 points.



2012 Vintage Excellent *****

Guía Peñín 2015. 86 points.

2011 Vintage Very Good ****

Very Good ****

Challenge International du Vin 2016.

Silver Medal-2012 Vintage

2010 Vintage



NOTAS DE CATA

FASE VISUAL:

Suave rojo cereza.

FASE OLFATIVA:

Pronunciados y persistentes aromas de zarzamora y frutos rojos, acompañado con notas de especias y roble, cacao y vainilla.

FASE GUSTATIVA:

En el paladar goza de un gran equilibrio entre fruta y madera, acidez constante y agradable frescura.