



Gran Reserva

DATOS BÁSICOS:

- **Cultivo:** Conducción en vaso. Edad media del viñedo: 80 años
- **Producción:** 10.000 botellas.
- **Variedad:** 100% Tempranillo.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

- **Graduación:** 14,6 % Vol. **Acidez Total:** 5,20 g/l (Ácido tartárico).
- **Fermentación Alcohólica:** Temperatura controlada sin pasar de 27°C con remontados manuales diarios y maceración respetuosa con la variedad. Duración aproximada 6-10 días.
- **Fermentación Maloláctica:** En depósito de acero inoxidable, se busca inmediatamente después de la fermentación alcohólica de forma natural. Dirigida mediante control de temperaturas: 20-25° C durante 12-16 días.
- **Permanencia en bodega:** 23 meses de los cuales 14 en bodega seminueva americana y 9 en nueva de roble francés.
- **Estabilización y Filtración:** para respetar su calidad, no se somete a ningún tipo de tratamiento físico, por lo que pudiera dar lugar a ligeras precipitaciones.

NOTAS DE CATA.

Después de pasar un largo tiempo en la oscuridad, quietud y silencio de la bodega, constituye una de nuestras máximas expresiones de calidad y orgullo. Madurado en madera durante 23 meses presenta un color granate-pardo que mantiene aún perfiles típicos de juventud.

En nariz aparecen frutas rojas, regaliz, cuero, vainilla y especias. En boca destaca la espectacular evolución de los taninos transformados en toques sedosos, aterciopelados y de gran cuerpo.

Vino Seleccionado como RIBERA DE DUERO PUNTA DE LANZA 2013 EN MADRID FUSIÓN. Madrid 23 de Enero 2013

