



Reserva

DATOS BÁSICOS:

- **Cultivo:** Conducción en vaso. Edad media del viñedo: 60-80 años
- **Producción:** 40.000 botellas.
- **Variedad:** 100% Tempranillo.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

- **Graduación:** 14,2 % Vol. **Acidez Total:** 5,10 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 barrica:** 28 meses de los cuales 16 en barrica semi-nueva americana y 12 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.

En fase visual es de color rojo rubí apagado con vistosa lágrima. En nariz es armonioso y especiado con notas minerales, regalices, frutos secos y tabacos. Equilibrado en boca, de paso largo y persistente con matices ahumados y de cueros que se entremezclan en un bouquet sutil y complejo.

