



GRAN RESERVA

DATOS BÁSICOS:

- **Cultivo:** Conducción en vaso. Edad media del viñedo: 50-70 años.
- **Producción:** 50.000 botellas.
- **Variedad:** 100% Tempranillo.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

- **Graduación:** 14.70 % Vol. **Acidez Total:** 5,00 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:** 30 meses de los cuales 15 en barrica seminueva americana y 15 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.

Capa media, color rubí con algún tono teja en su ribete. Nariz con aroma intenso a fruta roja y madera bien integrada con recuerdos a vainilla acaramelada y chocolate con leche. Es denso, cremoso, largo y con recuerdos a torrefactos, muy concentrado.



Beatus
Ripollés



Ctra. Circunvalación s/n
09300 ROA
Burgos - España
Tel. 947 541 823

