



RESERVA

DATOS BÁSICOS:

- **Cultivo:** Conducción en vaso. Edad media del viñedo: 50-70 años.
- **Producción:** 30.000 botellas.
- **Variedad:** 100% Tempranillo.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

- **Graduación:** 14.00 % 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:** 36 meses de los cuales 22 en barrica seminueva americana y 14 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.

Color ciruela muy cubierto con ribete evolucionado. Nariz compleja e intensa. Aromas a fruta negra compotada y mermelada de moras. Suaves notas de torrefactos y cacao con fondo dulzón de especias. Entrada suave en boca pero mantiene una acidez muy marcada y envolvente



Bestum
Ripollés



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

