



RESERVA 2009

AÑADA
2009

VARIEDAD DE UVA
90% TEMPRANILLO
10% GRACIANO Y MAZUELO

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
14%

TEMPERATURA DE SERVICIO
16-18°C



VENDIMIA

Las uvas fueron recogidas de nuestros viñedos situados en Ollauri, en la segunda semana del mes de Octubre, cuando el fruto había obtenido la maduración óptima. La recogida de las uvas se realizó en cajones de 400 kilos y fueron inmediatamente transportados a bodega para evitar la oxidación del mosto.

ELABORACIÓN

En recipientes de acero inoxidable con capacidad para 180 HL se hace una maceración en frío durante tres días. Con la fermentación alcohólica la temperatura se incrementa hasta un máximo de 30°C que dura aproximadamente 7 días. Más tarde, después del descube, de forma espontánea, realiza la fermentación maloláctica.

ENVEJECIMIENTO

El vino reposa durante 24 meses en barricas de roble europeo y americano, se trasiega cada 6 meses para que el vino se oxigene y extraiga lo máximo posible de la barrica.

NOTA DE CATA

Bonito vestido rojo cereza con reflejos granate en el ribete, capa alta. Limpio y profundo en nariz con aromas intensos. Se percibe el rastro de maderas aromáticas con notas especiadas. Con poderío en boca pero con un tacto bucal impecable. Vino sabroso, especiado y de larga crianza. Muestra ganas de agradar y viene a romper la tendencia imperante en la zona siendo un vino fácil de beber.

MARIDAJE

Combina bien con cualquier tipo de carne roja, carnes de caza y quesos.