

RESERVA

VARIEDAD

100 % Tempranillo.

VIÑEDO

Entradas de San Ángel.

SISTEMA DE CRIANZA

24 meses en barrica de roble francés y mínimo 16 meses en botella.

ELABORACIÓN

Primero, se procede a una maceración pre-fermentativa durante cinco días. Después, la fermentación se realiza en depósitos troncocónicos de acero inoxidable de 20.000 litros con tres remontados diarios. Finalizada la fermentación alcohólica, la maceración se prolonga con los hollejos durante 14 días. Una vez completada la fermentación maloláctica, el vino se trasiega a barricas de roble francés durante 24 meses. Posteriormente, se procede a su embotellado donde reposa un mínimo de 16 meses hasta su salida al mercado.

FASES DE CATA

Vista: Color rojo púrpura intenso, con un ribete teja que denota su larga crianza en barrica.

Nariz: Grosella con toques de cedro y aromas de cerezas se mezclan con tabaco y hierbas.

Boca: Sabores de frutos dulces con cerezas amargas.

Vino muy bien estructurado en cuanto a acidez, astringencia y alcohol y armonioso, es decir, buena relación de grasa y estructura.

Postgusto: Largo y con carácter afrutado.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14.5 %.