

VITIUM RESERVA

VARIEDAD: 100% Tempranillo

ELABORACIÓN: A partir de una esmerada selección de uvas procedentes de nuestros viñedos más nobles, de edades comprendidas entre 84 y 106 años, hemos procedido a la fermentación de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable con refrigeración incorporada por medio de camisas exteriores para mantener temperaturas no superiores a 30°C.

Maceración de hollejos durante 30 días, con dos remontados diarios.

CRianza: 16 meses en barricas de roble nuevo Americano (50%) y Francés (50%) con trasiegos semestrales. En Julio pasa a la botella, donde se va afinando y adquiriendo la finura y elegancia deseada.

CATA:

COLOR: Cereza apicotado, ribete granate, capa alta.

AROMA: Nariz potente, aromas procedentes de fruta negra madura, con finos matices especiados (cacao) y torrefactos. Muy bien ensamblados.

BOCA: En boca es serio en el encuentro, carnoso, amplio y equilibrado, con un buen paso de fruta intensa y algo de mineralidad. Taninos perfectamente pulidos, grasos y perfectamente redondeados. Retrogusto potente, largo y con personalidad.

FORMATOS: Botella 750ml.

CAJAS: Caja de 6 botellas de madera serigrafiada

SERVICIO: 16-18°C.

