

GRAN RESERVA

ZONA D.O. Ribera del Duero - La Horra

GRADO ALCOHÓLICO 14,5%

VARIEDAD 100% tinto fino

VIÑEDOS De viñedos de más de 80 años.

ELABORACIÓN Vendimia manual, seguida de una maceración y fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de entre 25 y 27 °C. Maceración de 3 semanas.

ENVEJECIMIENTO 31 meses

NOTAS DE CATA

De color rubí con tonos teja. En nariz despliega toda su intensidad aromática, complejo con aromas a fruta negra y notas de especias provenientes de la madera. En boca, sedoso e intenso, persistente y elegante final.

