

LA VIÑA DE MI MADRE RESERVA 2006

Albret

Cabernet Sauvignon 95%, Merlot 5%



Brillante e intenso color rojo cereza picota con abundantes lágrimas.



Con fuerza y expresividad se perciben gran variedad de notas aromáticas, con predominio de confituras de frutas negras, de moras y cassis, así como matices de ciruelas e higos secos. De su cuidada y prolongada crianza, transmite sutiles y complejos aromas de vainilla, bombón de licor y tabaco de pipa.



Suave, de gran volumen, muy expresivo, con abundantes sabores frutales y de fina madera perfectamente integrada, que lo hacen un vino muy complejo, armónico e interesante. Carácter maduro aportado por sus dulces taninos, elegantes y especialmente persistentes.



Pates y quesos, Caza menor: becada y perdiz, Parrilladas
Cochinillo Lechal

VIÑEDO

3 hectáreas en "La viña de mi madre" en el termino de Ablitas.

ELABORACIÓN

Uva proveniente de parcela con rendimientos de 3.000Kg/há, vendimiada y seleccionada a mano en el viñedo. Fermentación alcohólica a 28°C durante unos 7 días para posteriormente pasar unos 14 días en maceración post-fermentativa hasta extraer totalmente todo el color, aromas y taninos dulces de la uva. Posteriormente se realiza la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés.

CRIANZA

Crianza en barrica 100% nueva de roble francés durante 21 meses Criado en botellero durante 27 meses.

PRODUCCIÓN

9.800 botellas

FECHA OPTIMA DE CONSUMO

2011, 2012 y 2013

SERVICIO RECOMENDADO

18°C

Es un vino que se encuentra listo para tomar actualmente y con un gran futuro por delante.

