

# TINTO RESERVA 2005



RIOJA VEGA

## PREMIOS

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2008: ORO



Color rojo cereza picota, de capa alta, limpio y brillante.

Su aroma es intenso de fruta muy madura acompañada de aromas tostados, toffe y vainilla.



En boca es aterciopelado y equilibrado, posee una estructura tánica de gran calidad y resulta aterciopelado y con un buen balance.

Tempranillo 85%, Mazuelo 5%, Graciano 10%



## DETALLES TÉCNICOS

**Cosecha:** Octubre 2006  
**Porcentaje de alcohol:** 14,0% vol  
**Ph:** 3.50  
**Azúcar residual:** < 2 g/l  
**Acidez total:** 5.50 g/l

## ÁREA DE CULTIVO

D.O.C. Rioja – España

## VITICULTURA

Este vino procede de la mezcla de uva perteneciente al viñedo de más de 50 años situado en la ladera de la Sierra de Cantabria y del situado en la vega de la finca de 12 años de edad.

Los trabajos realizados sobre estos viñedos han sido muy específicos y encaminados hacia una sanidad y maduración fenólica total del fruto. El resultado de todo ello, ha sido un vino muy estructurado en boca al mismo tiempo que muy frutal en nariz

## VINIFICACIÓN

Fermentación alcohólica de 10 días de duración. Maceración con hollejos durante 23 días. Temperatura de fermentación de 28°C. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable.

## CRIANZA

La crianza se realiza, durante dos años, en barricas de roble americano y 5% en francés. Finalizada ésta comienza un reposo mínimo de doce meses en botella

