

TINTO GRAN RESERVA 1999



RIOJA VEGA

PREMIOS

CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN: BRONCE

CONCURSO VINO Y MUJER: PLATA

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES: PLATA



Rojo rubí de capa media

Notas de fruta muy madura: pasas, compota. Y aromas tostados de canela, vainilla y pan tostado



Ataque dulce donde vuelven los recuerdos tostados y el regaliz

Caza mayor, estofados y quesos



75% Tempranillo, 20% Graciano, 5% Mazuelo

VIÑEDO

Tempranillo: Finca de Mendavia. Graciano: Venta del Jalón. Mazuelo: viñedo sierra cantabria

VENDIMIA

Tempranillo: última semana de septiembre, Graciano: Medios de octubre, Mazuelo: 2ª quincena de octubre

BARRICA

29 meses en barrica de roble americano con tres trasiegos al año

BOTELLERO

36 meses de crianza en botella

PRODUCCION

14.400 botellas

FECHA EMBOTELLADO

Mayo de 2004

FECHA OPTIMA DE CONSUMO

2007 a 2010

