

TINTO RESERVA 2004

Albret

PREMIOS

CHALLENGED INTERNATIONAL DU VIN 2009: ORO



Atractivo color rojo cereza picota de intensidad muy alta.



Descubrimos interesantes aromas de gruta muy madura con recuerdos de cerezas negras y ciruelas. Muy complejo, muy especiado, pimienta y canela en conjunción con chocolate negro, café y sutiles matices de higos secos.



Muy equilibrado, de gran armonía y persistente. Fruta que le aporta frescor y una textura agradable y suave. Ricos taninos le darán una larga vida en botella, manteniendo e el tiempo su complejidad y elegancia.



Cocido, legumbres, caza, asados, patés y embutidos



Tempranillo 70%, Cabernet Sauvignon 15%, Merlot 15%

VINEDO

El tempranillo es de la Finca Rodezno de Villafranca.
El cabernet y el merlot son de Finca Albret de Cadreita.

VENDIMIA

Merlot, 16 de septiembre 2004; Tempranillo, 28 de octubre 2004; Cabernet, 12 de octubre 2004

BARRICA

Crianza en barrica de roble durante 15 meses. El 80% de las barricas son de roble francés y el 20% de roble americano.

BOTELLERO

Criado en botellero durante 24 meses.

PRODUCCION

13000 botellas

FECHA OPTIMA DE CONSUMO

2009 y 2010

