

GRAN RESERVA 2005

RIOJA  VEGA

75% Tempranillo, 20% Graciano, 5% Mazuelo



Rojo rubí de capa media

Notas de fruta muy madura: pasas, compota, acompañadas por aromas tostados, canela, vainilla, pan tostado. En el fondo aparecen aromas a licor y anís.



Ataque dulce en boca donde vuelven los recuerdos tostados y el regaliz. Vino untuoso de paso agradable. Larga persistencia.

Carnes rojas asadas o con roquefort, caza mayor y quesos azules y maduros, recios y especiados.



VIÑEDO Y VENDIMIA

Tempranillo: Parcela La Peña, Octubre 2005

Graciano: Parcela Recajo, Octubre 2005

Mazuelo: Olagosa, Octubre 2005

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica separada por variedades, a 28-29°C con una duración media de 10 días. Maceración de 22 días con el sombrero a 17°C

CRianza

29 meses de crianza en barrica de roble americano con tres trasiegos al año. 36 meses de reposo en botella.

PRODUCCION

15.000 botellas

SERVICIO RECOMENDADO

18°C

FECHA OPTIMA DE CONSUMO

Hasta 2024

