

RESERVA 2007

85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo



Rojo cereza picota, de capa alta, limpio y brillante



Complejo y equilibrado, posee una estructura tánica de gran calidad y resulta aterciopelado y con un buen balance



Sensación sabrosa y equilibrada con acidez marcada y final de fruta fresca. Taninos muy suaves producto de un buen ensamblaje con su paso por barrica.



Carnes rojas de pelo y pluma, cordero al horno, becada, caza mayor, estofados, legumbres.

VIÑEDO

Tempranillo: Parcela La Peña
Graciano: Parcela Recajo
Mazuelo: Peñas Altas

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica de 10 días de duración con un máximo de 28 °C. Maceración con hollejos durante 23 días. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable a 17°C

CRIANZA

Dos años en barrica de roble americano y 5% francés y un reposo mínimo de doce meses en botella.

PRODUCCION

50.000 botellas

FECHA OPTIMA DE CONSUMO

Hasta 2020

SERVICIO RECOMENDADO

16-17°C

