



RESERVA



DESCRIPCIÓN:

Es un vino elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Tempranillo que proceden de viñedos con 40 años de antigüedad. Crianza de 12 meses en barricas de Roble Americano de 3 años.

ELABORACIÓN:

Las uvas que superan los niveles de calidad más altos por su estructura y carácter se destinan para el reserva. Después del despallado y estrujado de la uva, se envía a depósitos de acero inoxidable donde efectúa una maceración pelicular a 5° C de temperatura durante 72 horas con el fin de obtener el máximo potencial de aromas primarios. El mosto obtenido se fermenta con una levadura seleccionada por la bodega a temperatura constante de 25° C durante un período de 7 a 10 días, prolongando la maceración 10 días más para obtener mayor concentración de tanino y mejorar la estructura del vino final. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en barricas nuevas de roble americano, donde envejecerá durante 12 meses, después el vino es embotellado permaneciendo 2 años más antes de salir al mercado.

NOTA DE CATA:

Muy cubierto en capa, despliega en nariz aromas de frutos negros con toques tostados y especiados que recuerdan su paso por madera. En boca se presenta carnoso, con buen esqueleto y un tanino abundante. Final aromático y de gran finura.

RECOMENDADO CON:

Carnes rojas, platos elaborados de cordero y cerdo, caza mayor. Quesos curados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 18°C

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol:	14%
Acidez Volátil gr./l.:	0,52
Acidez Total gr./l.:	4,95
SO ² Libre mg./l.:	25
SO ² Total mg./l.:	104
PH:	3,52
Azúcar Residual gr./l.:	2

DATOS LOGÍSTICOS:

EAN Botella:	8412934325012
Medidas Botella:	316 x 75 mm
Peso:	1.290 gr.
Cierre:	Corcho Natural
Caja (6 botellas):	
Medidas Caja:	24 x 16,3 x 32,5 cm
Peso:	8 kg.
100 cajas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,44 m.):	
25 cajas / fila	
Peso Pallet:	825 kg
EAN Caja(12 Botellas):	
Medidas caja:	32 x 24 x 32,5 cm
Peso:	16 Kg.
60 cajas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,77 m.):	
12 cajas / fila	
Peso Pallet:	985 kg