

GRAN RESERVA 2009

NUESTRO GRAN RESERVA ES SINONIMO DE DELEITE. UN CLÁSICO ENTRE LOS CLÁSICOS DE RIOJA PARA PALADARES EXIGENTES



VARIEDAD

90% Tempranillo, 5% Graciano y 5% Mazuelo.



CICLO 2009

El ciclo vitícola 2009 fue climatológicamente normal con un otoño e invierno bastante lluviosos y un verano seco y de fuertes calores. Algo de lluvia unos días antes de la vendimia hizo que se ralentizara muy levemente el final de la maduración. La vendimia disfrutó de un tiempo seco y soleado lo que permitió alcanzar a la uva el punto óptimo de madurez con un magnífico estado sanitario gracias a la práctica ausencia de plagas y enfermedades.



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Tras la selección de las mejores uvas en la bodega, el vino fermentó a temperatura controlada y permaneció durante 30 meses en barricas de roble americano. Tras el embotellado estuvo otros 36 meses en nuestro botellero subterráneo en total quietud y oscuridad.



CATA

Rojo granate. De capa media. Limpio y brillante. Con presencia de lágrimas al girar la copa. Nariz de intensidad media-alta. Elegante y rica en matices. Fruta negra madura, aromas tostados, café, tabaco. Notas de galleta de almendra. Boca potente y estructurada. Larga y con buen final. El equilibrio tanino-acidez es perfecto, asegurando una larga vida. Agradable sensación de madera en retronasal.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 17°C y 18°C. Acompaña bien a platos de cordero asado, carnes rojas y salsas elaboradas.

