

Gran Roble

03750

Reserva 2016



El armónico contraste entre el tempranillo de dos subzonas del Penedès

VINO TINTO RESERVA

D. O. Penedès

100 % tempranillo

Larga crianza en barrica y afinamiento en botella

75 cl

ARMÓNICO CONTRASTE

Vino tinto elaborado a partir de la variedad tempranillo de dos subzonas del Penedès. La uva de la llanura, más cercana al mediterráneo, nos regala aromas florales y frutales mientras que la uva del Penedès Superior, que crece en pequeñas terrazas a unos 400 m de altitud, le aporta frescura y estructura. Su paso por barrica redondea el buqué.



Ligero | Afruitado | **Maduro** | Intenso

Cuerpo: ●●●○○

Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●●●○○

Acidez: ●●●●○

Alcohol: ●●●○○

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 16 - 18 °C

Consumo: mejora hasta 2025

Maridaje: perdices rellenas de frutos secos con salsa al vino

De color granate con suaves reflejos anaranjados. Aromas a fruta madura (arándano y ciruela) sobre un fondo de especias (pimiento blanco) y regaliz. Ligeras notas a pimiento asado, vainilla y madeira. Boca amplia e intensa, con excelentes taninos y el característico toque a cacao de los grandes vinos merlot.

Vinos similares de nuestra bodega:
Crianza (Rioja), Reserva (Rioja) y 1777.



Medalla de plata
Austria
Wine Challenge
2019

