

Reserva

0395

Reserva 2018

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

Vino tinto reserva elaborado con uvas procedentes de nuestras mejores fincas de La Rioja

VINO TINTO RESERVA

D. O. Ca. Rioja

100 % tempranillo

Larga crianza en bodega y afinamiento en botella

75 cl

LATIDOS DE LA RIOJA

Elaborado con uvas de viñas viejas de más de 70 años cultivadas en pequeñas parcelas cerca de la localidad de Lapuebla de Labarca, bajo el amparo de las solemnes sierras de Cantabria y de la Demanda. Un paraje único donde los climas mediterráneo, atlántico y continental confluyen para crear el microclima idóneo para el desarrollo de nuestra uva tempranillo. Un fruto excepcional que la experta mano del hombre y el decidido paso del tiempo (más de 12 meses en bodega y hasta 36 meses en botella) convierten en leyenda.



Ligero | Afrutado | **Maduro** | Intenso

Cuerpo: ●●●○○

Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●●●○○

Acidez: ●●●●○

Alcohol: ●●●○○

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 16 - 18 °C

Consumo: mejora hasta 2027

Maridaje: musaca de cordero en tomillo y pimentón

De intenso color granate con suaves reflejos anaranjados. Aromas a fruta roja y negra madura (**cereza, higo seco** y ciruela), yogur de fresa, especias (**pimienta blanca**), eneldo y sotobosque sobre un delicado fondo de vainilla y **ebanistería**. Recuerdos a **regaliz** y anís. En boca es suave y afrutado, con taninos redondos y un final increíblemente largo.

Vinos similares de nuestra bodega:

1777, Gran Roble y Natura Reserva.

