

Gran Roble

03750

Reserva 2017



Nuestro tempranillo reserva de mercado carácter mediterráneo

VINO TINTO RESERVA

D. O. Penedès

100 % tempranillo

Larga crianza en barrica y afinamiento en botella

75 cl

CALIDEZ MEDITERRÁNEA

Entre colinas de viñedos y pinos, al oeste de la sierra litoral, el viejo roble escribe el paso del tiempo en su corteza. Bajo su sombra, la uva tempranillo madura lentamente hasta alcanzar las condiciones óptimas para elaborar nuestro Gran Roble, un vino sabio y honesto que, tras una larga crianza en barrica, acumula todo el saber y sabor de un paraje único y singular



Ligero | Afruitado | **Maduro** | Intenso

Cuerpo: ●●●○○

Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●●●○○

Acidez: ●●●●○

Alcohol: ●●●○○

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 16 - 18 °C

Consumo: mejora hasta 2026

Maridaje: perdices rellenas de frutos secos con salsa al vino

De brillante color cereza picota con suaves reflejos anaranjados. Aromas intensos de fruta roja madura (fresa, **grosella e higo seco**), eneldo y especias (pimienta blanca y **regaliz**) que se funden con los aromas torrefactos de la crianza (**madera y caramelo tofe**). Recuerdos balsámicos a eucaliptus. En boca es suave y goloso, con posgusto largo y final ligeramente amargo.

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



Medalla de plata
AWC Vienna 2020

