



FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	Vino Reserva
Variedad de uva	100%Tempranillo
Añada	2018
Crianza	18Meses en Baricas de roble Francés y Americano, 30meses de botellas
Producción	Inicialmente 25,000 botellas aprox.



Botella Borgoña troncocónica 75 cl, con corcho natural



14,50% Alcohol Vol

pH: 3,64

Acidez: 4,89



Guarda recomendada tumbada entre 14 y 18° C y consumo de 16° C



Ausente de olor fuerte y humedad entre 70% - 80% y mínima exposición a la luz.



Ideal para acompañar platos carnes rojos,coedero,platos con salsas ricas y quesos curados,también puede ser una excelente elección para platos tradiciones como cochinitillo o lechazo asados.



De color cereza,como rojo profundo con tonos rubí.



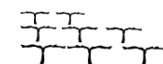
En nariz presenta aroma complejo que incuyen frutas maduras(moras,ciruelas) y matices de roble, tabaco y cuero.



En boca es especiado con cuerpo y textura aterciopelada,los taninos integrado.Fratas maduras con toque de especias cigarillo, elegante,y con notas de chocolate.Equilibrio estructura.



RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



VIÑEDO

Nuestras uvas proceden de "Aguilera". La edad media de las uvas es de más de 45 años, pudiendo algunas incluso tener 0 años. Cuidamos mucho nuestra uva; utilizamos un manejo ecológico y reducimos la intervención humana para conseguir las mejores uvas.



ELABORACIÓN

Vendimia manual a mediados de octubre  
Uva despalillada y seleccionada en bodega.  
Vinificado en los nuevos depositos.  
Maceración prefermentativa. Tiempo total de maceración de 10 a 14 días. Fe Fermentado en acero inoxidable depalillado , la fermentación Maloláctica en barrica.  
Envejecimiento en roble 18 meses.  
En botella 30 meses

