

Selección Reserva 2013



100% Tempranillo.

Uvas procedentes de viñedos de más de 40 años.

Este vino realiza la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable. Los sistemas de remontado automático y de inmersión por doble pissage de cada depósito, se encargan de sumergir la pasta flotante para favorecer la extracción de los taninos y el color de la piel de la uva. Todo el proceso de fermentación está regulado térmicamente. Una vez acabada la fermentación alcohólica, el vino es colocado en barricas nuevas de roble americano y francés para realizar la fermentación maloláctica en ellas. Su envejecimiento en barrica continua sobre lías finas hasta alcanzar los 18 meses en barrica.

El vino completa su proceso de maduración en botella durante 18 meses.

Nota de cata:

Color rojo rubí con ribetes teja. En nariz, muestra matices de vainilla confitada, flores secas y tabaco con un sutil fondo mineral. En boca, los sabores carnosos de bayas rojas están remarcados por los taninos de roble tostado, sin presentar sequedad. Es un vino sedoso, goloso y bien equilibrado con un final de confitura de frutos rojos y roble seductor.