



# GRAN RESERVA

## MESES DE CRIANZA

EN BARRICA: 36 meses

EN BOTELLA: 36 meses

## VARIETADES DE UVA

TEMPRANILLO: 90%

CABERNET SAUVIGNON: 10%

## NOTAS DE CATA

**Elaboración:** Procede de nuestras fincas Valdeherrer, Carreportillo, Castellares, La Cañada y Fuenticuevos. Son viñedos muy pequeños, de unos 80 años, en terrenos arenosos, muy pobres. Todo esto hace que la producción de uva sea muy baja, unos 0,6 kg por cepa (tres racimos de media). Estas viñas son de las primeras en ser vendimiadas, siempre a mano. La fermentación se realiza de forma espontánea en depósitos de 3.000 kg, sin aporte de levaduras. Se deja macerar en torno a 25 días para extraer el máximo potencial fenólico de la uva.

**Notas de cata:** Intensidad media, limpio y brillante, presentando un color rojo rubí. En nariz, gran complejidad aromática, fruto de su larga crianza. Toques de fruta madura y computada, con los tonos de regaliz y tabaco. Posteriormente se van uniendo algunos balsámicos que incrementan esa complejidad aromática comentada. En fase gustativa, elevada carnosidad, con un punto de acidez, que le da una frescura inusual tratándose de un vino tan longevo. Fácil paso de boca, por el equilibrio entre todos sus sabores, dejando en retronasal sensaciones balsámicas.

**Maridaje:** Perfecto para ocasiones especiales. Guisos, estofados, carnes de caza... Pero también pastas elaboradas.