



RESERVA

MESES DE CRIANZA

EN BARRICA: 24 meses

EN BOTELLA: 18 meses

VARIETADES DE UVA

TEMPRANILLO: 90%

CABERNET SAUVIGNON: 10%

NOTAS DE CATA

Elaboración: Procede de nuestras fincas Torrosillo, La Retama, La ladera y El Castillo, ubicadas en terrenos arenosos y muy pobres que nos aportan poca uva por cepa. Tras vendimiar a mano, la fermentación se produce de forma natural en depósitos pequeños con levaduras indígenas. La maceración puede prolongarse hasta tres semanas. Descansa un total de 24 meses en barricas nuevas de roble francés.

Notas de cata: De color rojo púrpura intenso con matices cardenalicios. En nariz es amplio y, nuevamente, intenso, predominando los aromas de compota de frutas negras, menta, cacao y un ligero fondo de tonos tostados y caramelizados. Contiene a su vez aromas muy finos y complejos que van evolucionando a lo largo de la cata. En la fase gustativa, las primeras sensaciones son frescas y amables, dejando paso a la untuosidad y carnosidad que caracterizan al vino. Finalizamos con un largo postgusto recordando los aromas especiados y caramelizado.

Maridaje: Carne a la parrilla, guisos y estofado de caza. Ideal para pastas o arroces, sobre todo destacará de la mano de un plato sutil y delicado.