



## Un nuevo estilo de Gran Reserva. Frescura, intensidad y potencial de guarda.

### COSECHA

La buena meteorología durante todo el ciclo favoreció un excelente estado vegetativo y sanitario, logrando un equilibrio en todos los componentes de la uva, especialmente en la procedente de los viñedos más altos, de zonas más frescas y con un vigor moderado. Los vinos obtenidos destacan por su elegante acidez, con una intensa carga frutal, taninos muy sedosos y equilibrados, que le otorgan unas condiciones notables para envejecer.

### VIÑEDOS, VARIEDADES Y CRIANZA

La variedad base es Tempranillo (95%) procedente de las fincas Las Cuevas, El Palo y Las Monjas en Rodezno unida con un 5% de Graciano de la finca Montecillo en Fuenmayor.

Iniciamos la vendimia por el Tempranillo y, 20 días más tarde, recogimos el Graciano. Toda la uva se transportó refrigerada en pequeñas cajas para preservar su integridad. Por primera vez, las uvas fueron seleccionadas por un sistema óptico, grano a grano, elaborando solamente aquellas con los más estrictos parámetros de calidad. La fermentación alcohólica tuvo lugar durante 19 días y la maloláctica se desarrolló de forma natural. En febrero de 2016, realizamos una selección de lotes para la crianza en barricas de roble americano de fabricación propia con una edad media de 4,5 años. Tras 3 años y una trasiega por el método tradicional cada seis meses, se embotelló en diciembre de 2019.

### PRESENTACIONES



### DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol pH

14,5% Vol 3,63

Acidez Total IPT Temperatura de servicio

5,5 g/l 64 17°

### MARIDAJE

Especialmente recomendado con todo tipo de carnes y guisos, pescados condimentados, postres con cobertura de chocolate o frutos rojos. Perfecto como copa de sobremesa.

### NOTAS DE CATA

Destaca por su intenso color cereza picota, de capa media alta y con un elegante borde granate. En nariz destapa un amplio abanico de frutas rojas, ciruela, zarzamora y arándanos rojos aderezados con unas sutiles notas de pastelería, café, caramelo, cedro, vainilla y canela que le aportan un frutal y balsámico bouquet. En boca sobresale por el equilibrio entre el alcohol y la acidez, la frescura, con unos taninos pulidos y amables que le otorgan una refinada estructura y un paso en boca fresco y delicado, así como un retrogusto de larga amplitud.