

RESERVA 2008

TIPO DE UVA

50% Cabernet Sauvignon i 50% Merlot.

GRADO ALCOHÓLICO

14,5% vol.

ELABORACIÓN

La fermentación transcurre a temperatura controlada, 25/30°C, con maceración con sus pieles, con el fin de favorecer la formación de aromas y color en la primera fermentación.

CRIANZA

Crianza de 12 meses en barricas de roble, permaneciendo un mínimo de 2 años en botella.



NOTA DE CATA

A la vista. Color rubí brillante con tonos teja, propios de la crianza.

Al olor. Fruta roja, café y aromas tostados de maderas nobles y pimienta características de la variedad Cabernet Sauvignon.

Al gusto. Sabor untuoso con recuerdos de frutos rojos. Equilibrado con taninos maduros y buen paso en boca.

MARIDAJE

Debido a su complejidad es perfecto para tomar con todo tipo de carnes rojas y caza. Compañero ideal en arroces y guisos, así como para tomar con quesos fuertes.

TEMPERATURA

Conservar entre 15-20°C y servir entre 16-18°C.