



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

COSECHA

Comenzó con una meteorología muy favorable y un magnífico desarrollo vegetativo y sanitario, vaticinando una cosecha de gran calidad. La adversa climatología previa a la vendimia nos exigió realizar un intenso trabajo en nuestros viñedos favoreciendo el correcto desarrollo y maduración de las uvas. Gracias a una estricta selección, vendimiamos manualmente los racimos en muy buenas condiciones sanitarias para elaborar nuestros vinos, con un buen equilibrio entre graduación alcohólica y polifenoles, lo que nos permitió elaborar vinos de gran calidad, con buena estructura, factores determinantes en nuestra decisión de elaborar la segunda cosecha de este Gran Reserva.

VIÑEDOS, VARIEDADES Y CRIANZA

Tempranillo (94%) procedente de las fincas Las Cuevas, El Palo y Las Monjas en Rodezno unido con un 6% de Graciano de la finca Montecillo en Fuenmayor.

Iniciamos la vendimia por el Tempranillo y, 20 días más tarde, recogimos el Graciano de Montecillo. Toda la uva se transportó refrigerada en pequeñas cajas para preservar su integridad. La fermentación alcohólica se desarrolló en depósitos de acero inoxidable durante 19 días. Tras la fermentación maloláctica, en abril de 2015 realizamos una selección de vinos para la crianza en barricas de roble americano de fabricación propia con una edad media de 4,5 años. Permanecieron en barrica durante tres años, trasegándose por el método tradicional cada 6 meses. En abril de 2018 realizamos el último coupage, que embotellamos en junio de 2018.

PRESENTACIONES



DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol	pH
14,5% Vol	3,55
Acidez Total	IPT
5,60 g/l	68

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

Color granate limpio, de capa media e incipiente borde rosado. Muy intenso en nariz con notas de grosellas, frambuesas, moras silvestres y ciruela roja madura y un complejo bouquet con notas balsámicas de su crianza: vainilla, clavo, café, caramelo y brioche. Muy sabroso en la boca, destaca por su textura clásica. Fresco y vibrante, equilibrado, con amables y dulces taninos. Su paso por botella aporta gran complejidad y elegancia, propia de este estilo de vinos. Para disfrutar ahora, pero con una larga vida por delante.