



CLÁSICO - RESERVA 2014

Combinando cepas de más de 60 años con otras de suelos más pobres, obtenemos las uvas perfectas para la elaboración de un vino de larga crianza, como es nuestro reserva.

Variedades	100% Tempranillo
Altitud	454 metros
Vendimia	Manual
Elaboración	Fermenta en cemento con control de temperatura y se cría en barrica de roble francés durante 18 meses. El reposo en botella es de 2 años.
Grado alcohol	13%
DOCa	Rioja
Sub zona	Rioja Alta



CATA

VISUAL: Capa media alta, ribete canela, limpio y brillante.

NARIZ: Vainilla, cúrcuma, planta de tabaco, cuero suave, licoroso, confitura de fresa.

BOCA: Moka, grano de café amargo, tiramisú, chocolate, canela y notas de grosella.

MARIDAJE

Guisos, carnes rojas, asados.