



DECENIO RESERVA

VARIEDAD

100 % Tempranillo

VIÑEDO

Vallobera, Poyoto y Valderromán

- Pueblo: Laguardia
- Año plantación: 1965; 1953; 1950
- Altitud: 553 m; 565 m; 523 m
- Exposición: Sur-Este; Oeste; Sur-Este
- Suelo: Arcilloso limoso con caliza

SISTEMA DE CRIANZA

24 meses en barrica de roble francés y mínimo 16 meses en botella.

ELABORACIÓN

Primero, se procede a una maceración pre-fermentativa durante 3 días. Después, la fermentación se realiza en depósitos troncocónicos de acero inoxidable de 10.000 litros con ligeros remontados diarios. Finalizada la fermentación alcohólica, la maceración se prolonga con los hollejos durante 5 días. Una vez completada la fermentación maloláctica, el vino se trasiega a barricas de roble francés durante 24 meses. Posteriormente, se procede a su embotellado donde reposa un mínimo de 16 meses hasta su salida al mercado.

FASES DE CATA

- Vista: Color rojo púrpura intenso, con un ribete teja que denota su larga crianza en barrica.
- Nariz: Grosella con toques de cedro y aromas de cerezas se mezclan con tabaco y hierbas.
- Boca: Sabores de frutos dulces con cerezas amargas. Vino muy bien estructurado en cuanto a acidez, astringencia y alcohol y armonioso, es decir, buena relación de grasa y estructura.
- Postgusto: Largo y con carácter afrutado.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14.0 %