



TINTO RESERVA

Varietal: 85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Mazuelo.

Fermentación: 10 días en depósitos de acero inoxidable, temperatura controlada máxima 28°C.

Maceración: 15 días con sus hollejos y remontados periódicos.

Crianza: en barrica de roble americano y francés durante 18 meses, continuando la crianza en botellero.

Color: cereza intenso con matices teja.

Aroma: complejo, que envuelve perfectamente la madera sobre fondo de fruta madura con matices tostados.

Paladar: redondo, aterciopelado, tánico, con fondo de especias.

Momento óptimo de consumo: se puede conservar cierto tiempo, mejorando sus cualidades si se conserva en lugar fresco y a temperatura constante (20-22°C máximo).

Maridaje: carnes rojas, embutidos y quesos fuertes.

Temperatura recomendada de consumo: 18-19°C.

RED RESERVA WINE

Varietal: 85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Mazuelo.

Fermentation: 10 days in stainless steel vats, controlled temperature of no more than 28°C.

Maceration: 15 days in contact with skins and regular pumping over.

Ageing: in American and French oak casks for 18 months, followed by bottle ageing.

Colour: intense cherry with brick red hues.

Aroma: this complex wine shows its character through oak while keeping its fruit flashes with touch of toasty flavours.

Palate: round, velvety, tannic, with a spicy background.

Ideal time for drinking: it can be kept for a certain time, with its qualities improving if stored in a suitable cool place, fresh and at a constant temperature (20-22°C maximum).

Food pairing: red meat, charcuterie, and strong cheeses.

Best to be consumed between: 18-19°C.

500 ml, 750 ml, 1500 ml