

FINCA LAS CABRAS

TINTO RESERVA

Variedad: 100% tempranillo.

Fermentación: 10 días en depósitos de acero inox. Temperatura máx. controlada a 28°C.

Maceración: 14 días con sus hollejos y remontados periódicos.

Crianza: en barrica de roble americano y francés, durante 22 meses, continuando la crianza en botellero.

Color: intensidad alta, cereza madura. Lágrima abundante y densa.

Aroma: envolvente, complejo, notas de tabaco y madera. Ligero toque de vainilla y recuerdo a frutos secos.

Paladar: buena estructura, elegante, suave, muy largo.

Momento óptimo de consumo: 8 años.

Maridaje: carnes rojas y carnes de caza, embutidos, quesos fuertes y curados.

Temperatura de consumo: 18-19°C.

RED RESERVA WINE

Varietal: 100% Tempranillo.

Fermentation: 10 days in stainless steel vats at a maximum controlled temperature of 28°C.

Maceration: 14 days in contact with skins and regular pumping over.

Ageing: in American and French oak barrels for 22 months, followed by bottle ageing.

Colour: high intense mature cherry. Abundant and dense teardrop.

Aroma: surrounding scent, complex, tobacco and wood notes. Slight hint of vanilla and nut shades.

Palate: good structure, elegant, soft, very long.

Ideal time drinking: 8 years.

Food pairing: red meats and game meats, strong cheeses and cured.

Serving temperature: 18-19 °C.

