






Gran Reserva clásico, exclusivo de grandes cosechas. Uva de viñedo viejo vendimiado a últimos de octubre.


	tempranillo	%
	graciano	90
	nueva	10
	roble francés y americano	
	2 años	


 3 años mínimo

Alc. 14% Vol.

 16 °C

 rojo picota brillante con ribetes teja de intensidad media
lágrima fina de caída lenta

 tostados atrayentes de la madera aportan cremosos torrefactos, vainilla y especias de monte bajo

sabroso, untuoso, carnoso
redondo, amplio, equilibrado
 agradable *bouquet* retronasal
frutos maduros, pasas,
orejones y fruta confitada, finas
notas balsámicas y cacao

Maceración en frío y fermentación a 26 °C
Descube según cata. Fermentación
maloláctica en barrica.