

VALREINAS RESERVA

D.O. RIBERA DEL DUERO

“FRUTO DE LA PACIENCIA Y CONOCIMIENTO”

ORIGEN:

Cepas viejas y retorcidas, llenas de coqueras y de sabiduría. Seleccionamos la uva manualmente de nuestra Finca Piedra Lagar, plantado en 1950. Una finca que muestra nuestro compromiso con la tierra y la viticultura.

VARIEDAD:

100% Tempranillo

VIÑEDO:

- Tipo de poda: en vaso.
- Densidad de plantación: 2.200 Cepas/Hectárea.
- Producción por cepa: 2 Kg.

ELABORACIÓN:

Fermentación alcohólica controlada a 28°C para preservar los aromas de la fruta y extraer todo el color. Fermentación maloláctica en tanque y crianza en barricas.

CRIANZA:

26 meses en barricas de roble francés y americano y 12 meses en botella para estabilización. Una guarda total de 38 meses.

GRADO:

14% Vol.

FORMATO:

Botella 750 ml.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

14°C. - 16°C.

MARIDAJE:

Adecuado para acompañar con quesos curados, guisos de carne, pescados azules, carnes rojas y cualquier asado.

NOTAS DE CATA:

- Vista: Color granate de intensidad media.
- Nariz: Aromas de fruta roja madura como la ciruela o la grosella negra; notas especiadas, recuerdos de hoja de tabaco y regaliz de palo
- Boca: Un vino con profundidad y un tanino aterciopelado que le confiere elegancia y complejidad. Se vuelven a apreciar los aromas secundarios que ya aparecían en nariz



VALREINAS VIÑEDO Y BODEGA

