

# GRAN RESERVA

*La elegancia de un Gran Clásico*

## AÑADA 2015

Añada marcada por la frescura y elegancia y su aptitud para el envejecimiento. Fue una añada temprana marcada por un buen estado sanitario donde hubo un gran solapamiento entre zonas.

## VARIEDADES

Tempranillo y Graciano

## VIÑEDO

Uvas procedentes de nuestros viñedos viejos de Cenicero, en Rioja Alta. La combinación entre clima mediterráneo con clara influencia atlántica y la baja producción es ideal para vinos elegantes con capacidad de guarda.

## ELABORACIÓN Y CRIANZA

Este Gran Reserva es elaborado a partir de una selección de uvas procedentes de los mejores terruños y se comercializa en grandes añadas.

La vendimia manual se complementa con nuestro proceso de vanguardia que combina la selección manual de los racimos con la selección mecánica de las uvas, lo cual nos permite poner en valor y garantizar la máxima calidad del vino.

Criado durante un mínimo de 24 meses en barricas de roble americano y francés, el proceso se completa con más de 36 meses de estancia en botella.

Este noble reposo le ha aportado aromas de sobresaliente complejidad y elegancia en su paso por boca

## NOTAS DE CATA

Vino limpio y brillante de capa media, se muestra con un color rojo rubí con reflejos teja.

El vino es complejo y franco con notas dominadas por la fruta roja madura, azafrán y tabaco y un fondo balsámico muy elegante.

Es un vino redondo y equilibrado con un paso fresco, largo y mineral. El retrogusto es muy persistente, recuperando memorias de tostados, pasas y hojarasca.



ALCOHOL

13,5% vol

TEMPERATURA DE SERVICIO

15°C - 18°C

## MARIDAJE GASTRONÓMICO

Marida a la perfección con un clásico de la gastronomía riojana, las chuletillas al sarmiento. También con carnes rojas. Nos referimos a este vino como "el vino de la chimenea", se puede disfrutar solo o acompañado de un plato de quesos.