

GRAN RESERVA

La elegancia de un Gran Clásico

AÑADA 2016

Añada marcada por las abundantes lluvias primaverales que hicieron que hubiera un buen desarrollo vegetativo. Maduración lenta y escalonada marcada por las buenas condiciones climatológicas. Añada fresca y elegante con buena maduración fenólica

VARIEDADES

Tempranillo y Graciano

VIÑEDO

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

Tempranillo procedente de nuestras 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.

Graciano de nuestra finca del monasterio, con suelos aluviales calcáreos y clima mediterráneo continental, posee la situación ideal para el cultivo de esta variedad autóctona


ELABORACIÓN Y CRIANZA


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.