

SIETE VIÑAS TINTO RESERVA

*Celebrando Rioja en una
mezcla de 7 variedades autóctonas*

VARIEDADES

Tempranillo, Graciano, Garnacha Tinta, Mazuelo,
Viura, Malvasía and Garnacha Blanca

VIÑEDO

Este vino nace de una selección de las mejores uvas de nuestras más de
600ha de viñedo propio en Rioja Alta y Rioja Oriental.

El coupage incluye algunas de las variedades tintas más notorias de
Rioja (Tempranillo, Graciano, Garnacha Tinta, Mazuelo) y tres
blancas (Viura, Malvasía y Garnacha blanca), todas ellas autóctonas de
Rioja.

ELABORACIÓN & CRIANZA


La elaboración de este reserva se ha llevado a cabo mediante 4
vinificaciones separadas de las 7 variedades, con diferentes
temperaturas y tiempos de maduración.


Los 4 vinos resultantes realizan la crianza por separado durante 36
meses, en barricas diferentes dependiendo de cada variedad.

Finalmente, el ensamblaje definitivo envejece en un foudre de roble
francés, de 10.000 litros de capacidad, durante 12 meses en la bodega
del Monasterio.

NOTAS DE CATA

 Profundo color púrpura con un perfil brillante.

 En nariz cuenta con aromas de bayas maduras y fragancias de
violetas y rosas, pinceladas de especias y vainilla de fondo

 Complejo, elegante y muy largo. Es equilibrado, rico en
matices, amplio, muy frutal y con unos taninos suaves
perfectamente ensamblados.

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Un vino para acompañar solomillo de ternera, asados y caza, y
también para beber solo, lentamente mientras se disfruta de la
experiencia de la complejidad y elegancia de este "Rioja Total"



ALCOHOL

14% vol

TEMPERATURA DE SERVICIO

17°C - 18°C