

# GRAN RESERVA

*La esencia de un Gran Clásico:  
elegancia y complejidad.*

## VARIEDADES

Tempranillo and Graciano

## VIÑEDO

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 & 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.

## 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.



ALCOHOL

14% vol

TEMPERATURA DE SERVICIO

15°C - 18°C

