

Reserva Clásico

2018

Vino tinto

Variedad

40% Cabernet Sauvignon.
40% Tempranillo.
20% Merlot.

Vendimia

Octubre de 2018.

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 kg con doble selección de racimo y grano.
Fermentación en depósitos de roble francés de 100 hl a 28°C. Fermentación maloláctica en los mismos depósitos.

Crianza

14 meses en barricas de roble francés y 36 meses en botella.

Temperatura de servicio

16°C - 18°C. (60° - 65° F)

Color

Rojo cereza.

Nariz

En nariz, armoniosa combinación de frutas negras, con notas de tabaco, cedro y especias.

Boca

Elegante con un final largo y fresco.

Armonización

Quesos, carnes rojas, caza y carnes a la parrilla.

