



# RIOJA VEGA RESERVA



## VARIETADES

Tempranillo	85 %
Graciano	10 %
Mazuelo	5 %



## DATOS TÉCNICOS

Ph: 3,50  
Acidez: 5,8 g/l  
Azúcar residual: <2 g/l  
Porcentaje de alcohol: 13.5% vol



## VIÑEDO

Este vino procede de la mezcla de uva perteneciente al viñedo de más de 50 años situado en la ladera de la Sierra de Cantabria y del ubicado en la vega de la finca de 15 años de edad.

Los trabajos realizados sobre estos viñedos han sido muy específicos y encaminados hacia una sanidad y maduración fenólica total del fruto. El resultado de todo ello, ha sido un vino muy estructurado en boca al mismo tiempo que muy frutal en nariz.



## ELABORACIÓN Y CRIANZA

Fermentación alcohólica de 10 días de duración. Maceración con hollejos durante 15 días. Temperatura de fermentación de 28°C.

Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable.

La crianza se realiza durante dos años en barricas de roble, 95% americano y 5% en francés. Finalizada ésta comienza un reposo mínimo de doce meses en botella.



## COLOR

Color rojo cereza picota, de capa alta, limpio y brillante.



## AROMAS

Su aroma es intenso de fruta muy madura acompañada de aromas tostados, toffé y vainilla.



## PALADAR

En boca es goloso y equilibrado, posee una estructura tánica de gran calidad y resulta aterciopelado y con muy buen balance.