




# TINTO - RESERVA

**Elaboración:** Separación de raspones y bayas. Suave molturado de las bayas. El proceso de fermentación se prolongó durante 9 días. La temperatura media durante la fermentación fue de 24 °C.

**Cata:** Las variedades tempranillo, mazuelo y graciano perfectamente ensambladas en contacto con el mejor roble Allier nos presenta un vino armonioso, redondo y muy atractivo de color cereza, borde granate. Destacan sus aromas potentes a frutales con tonos especiados y fondos tostados y café aromático. Un vino de gran equilibrio. Aterciopelado, sabroso y muy amplio.

 **Maridaje:** Legumbres, platos de cuchara, carnes a la brasa o en salsas, asados.

 **Grado alcohólico:** 13,50% vol

 **Temperatura de consumo:** 17 °C

## Ficha técnica:



70% Tempranillo  
15% Graciano  
15% Mazuelo



24 meses en  
barrica roble  
Allier



Cereza borde  
granate



Aromas frutales  
café aromático



Aterciopelado, sabroso  
y muy amplio