

RESERVA



VIÑEDO

750-900 metros de altitud, cepas de vaso en secano de 45-65 años de nuestros mejores viñedos, métodos de agricultura ecológica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación.

VINIFICACIÓN

Uvas en altitud de Monastrell, Garnacha Tintorera y Tempranillo se obtienen de cepas de vaso en secano con 45-65 años de edad de nuestras mejores parcelas. Uvas vendimiadas desde principios de septiembre (Tempranillo) hasta finales de octubre (Monastrell). Selección en bodega previa a la vinificación de los racimos con maduración fenólica óptima y maceración y fermentación por separado de cada variedad durante tres o cuatro semanas a 27-28°C. El vino joven de cada variedad recibe un trasiego varias veces para eliminar las lías

más pesadas y luego se almacena en tanques de acero durante 8-10 meses antes de mezclar las diversas variedades y envejecer el vino durante 12 meses en barricas americanas de grano fino y tostado medio. El vino es embotellado después de someterse a una filtración suave y envejecido en botella durante 9-12 meses mínimo.

ENVEJECIMIENTO

TIPO BARRICA

12
MESES

Americana de grano fino y tostado medio (300 L)

PREMIOS

DOBLE ORO (90 PTS) – Gilbert & Gaillard 2024 (añada 2020)
ORO – Mundus Vini 2024 (añada 2020)
ORO – Sakura 2024 (añada 2020)
ORO & MEJOR VINO DE LA D.O. ALMANSA – Mundus Vini 2023 (añada 2019)
ORO – Gilbert & Gaillard 2023 (añada 2019)
ORO – Sakura 2023 (añada 2019)
ORO (92 PTS) – Beverage Tasting Institute 2023 (añada 2018)
ORO – Sakura 2022 (añada 2018)
GRAN ORO – Gilbert & Gaillard 2022 (añada 2018)
ORO & MEJOR VINO DE LA D.O. ALMANSA – Mundus Vini 2022 (añada 2018)
PLATA – London Wine Competition 2022 (añada 2018)

NOTAS DE CATA

Color rubí con ribete cereza-ladrillo. Este vino tinto Reserva ofrece una nariz compleja de frambuesas, ciruelas guisadas, especias y notas de vainilla. Rico y delicado al paladar con una gran profundidad y un final sedoso persistente.

MARIDAJE



TIPO VINO Tinto

VARIEDAD UVA 50% Monastrell
30% Garnacha Tintorera
20% Tempranillo
D.O. Almansa
Recomendamos servir a **16-18°C**



- Carnes asadas
- Carnes rojas a la parrilla
- Carnes curadas (jamón, chorizo)
- Pescado asado
- Comidas a la parrilla o al horno
- Arroces
- Queso suave