





3er clasificado tinto gran reserva

Gran Reserva clásico, exclusivo de grandes cosechas. Uva de viñedo viejo vendimiado a últimos de octubre.

 rojo picota brillante con ribetes teja de intensidad media lágrima fina de caída lenta


 **tempranillo** 90%
graciano 10%


 2 años nueva roble francés y americano

 3 años mínimo

Alc. 13,5% Vol.

 16 °C

 tostados atrayentes de la madera aportan cremosos torrefactos, vainilla y especias de monte bajo

sabroso, untuoso, carnoso redondo, amplio, equilibrado agradable *bouquet* retronasal  frutos maduros, pasas, orejones y fruta confitada, finas notas balsámicas y cacao

Maceración en frío y fermentación a 26 °C
Descube según cata. Fermentación maloláctica en bodega.