

NOTA DE CATA RESERVA 2014

BODEGAS Y VIÑEDOS m.a 1997

- VIÑEDOS:

Variedad: 100 % Tempranillo.

- CATEGORIA:

Vino D.O. Ribera del Duero.

- NOTAS DE CATA:

De un color rojo intenso, se pueden observar algunos tonos tejas que nos indican la edad y la crianza del producto. Es limpio y brillante, de capa alta.

Tiene una nariz intensa y profunda, con notas balsámicas. También aparecen frutas confitadas y notas de cacao y tabaco. Es complejo y elegante.

En boca el tanino se presenta dulce, potente. Encontramos una gran estructura, con mucho volumen y un recorrido muy largo.

- SERVICIO:

Descorchar entre 16-18°C

- MARIDAJE:

Vino tinto ideal para todo tipo de carnes rojas, jamón ibérico, alta cocina y postres. Se recomienda decantar el vino al menos una hora antes de su degustación.

- ELABORACIÓN:

Vendimia realizada a mano tras una maduración muy lenta, favorecida por los contrastes térmicos de las semanas previas a la recolección. Maceración pre y postfermentativa. Duración del encubado entre 21 y 40 días, en función de la cata organoléptica y los análisis. Fermentación maloláctica en barrica. Crianza sobre lías antes y después de maloláctica. Descubre a barrica de roble francés con una duración entre 18 y 22 meses, según la tipicidad de la añada, los análisis y la cata organoléptica.

- ANALÍTICA:

Gº Alcohólico: 14,6% Vol

AT: 5,39

Ph: 3,64

A.Volátil: 0,65

- PRODUCCIÓN:

Producción de 6.500 botellas.

