



TINTO GRAN RESERVA SUPERIOR

Descripción: Desde el viñedo hasta la botella, estos vinos son para mantenerse vivos durante años. Expresan la calidad más alta de los mejores viñedos elaborados de forma excelente. Esta selección de vinos criados en barricas y en botella lentamente, resultan en vinos muy especiales de carácter único.

Muy escaso. Elaborado sólo en años excepcionales, con la mejor uva del año.

Variedad: 85% Cabernet Sauvignon y 15% Tempranillo.

Viñedo: Los Carasoles.

Edad: 30 años **Altitud:** 475 metros

Suelo: Calcáreo, profundo que le permite obtener nutrientes y humedad abundantes.

Características del vino

Vendimia: Se vendimió a finales de octubre, presentando una maduración perfecta.

Alcohol: 13,5%

Crianza: 36 meses en barricas nuevas.

Notas de Cata

Color: Rojo granate.

Aroma: De gran elegancia y complejidad. Aromas a fruta roja y negra madura entremezclados con aromas terciarios que recuerdan a frutos secos, trufa, cuero, tabaco y trazos herbales. En boca intenso y de acidez equilibrada.

Boca: La crianza en botella aporta un paladar amplio y elegante, con taninos pulidos y equilibrados y final persistente.

Recomendación

Servicio: Se recomienda decantar y servir entre 16º y 18º para poder apreciar todos sus aromas.

Maridaje: Carnes rojas y asadas, caza mayor, platos con salsas ricas y complejas, platos de cocción lenta y guisos, quesos añejos y curados, platos con setas y trufas.

