



96
TIM ATKIN

95+
PARKER

Sutileza, elegancia, finura, delicadeza. Seda.

VENDIMIA

Las reservas hídricas invernales permitieron que la uva llegase al final del ciclo de forma equilibrada a pesar del calor y sequía del verano. Las lluvias de mediados de septiembre ralentizaron la maduración y propiciaron el equilibrio alcohólico y fenólico de la uva. Fue un punto de inflexión decisivo para la obtención de una cosecha de gran calidad ya que, tras esa fecha, la climatología resultó muy favorable para elaborar este Gran Reserva. Los vinos elaborados de caracterizaron por su gran potencial de guarda gracias al magnífico equilibrio de sus componentes. La calificación oficial de esta cosecha fue 'Muy Buena'.

VIÑEDO Y VARIEDADES CRIANZA

Tempranillo (90%) de viñedos más de 60 años situados en Briñas, Labastida y Villalba y Graciano (10%) de nuestro viñedo Montecillo, situado en el término de Fuenmayor.

Las uvas se recolectaron en cajas y fueron trasladadas a bodega en camiones refrigerados para conservar toda su integridad. Después de un suave despalillado y estrujado los mostos pasaron depósitos de acero inoxidable donde realizaron a fermentación alcohólica a temperatura controlada durante 17 días. A continuación, los lotes seleccionados completaron la fermentación maloláctica de forma natural en 78 días. En abril de 2010, los vinos seleccionados pasaron a barricas de roble americano de fabricación propia de 4 años de edad, donde permanecieron hasta abril de 2014. Durante su crianza se trasegó, cada seis meses, por el método tradicional de barrica a barrica. El coupage final se embotelló en noviembre de 2014.

MARIDAJE

Platos principales, todo tipo de carnes y guisos y postres con cobertura de chocolate. Ideal como copa de sobremesa. Temperatura de servicio: 17°C.

NOTAS DE CATA

Destaca su color rojo cereza intenso, limpio y brillante. En nariz nos descubre un bouquet de gran complejidad aromática, con notas balsámicas de vainilla, caramelo tostado, chocolate mentolado, hoja de té y canela que deja paso a un elegante recuerdo de frutas compotadas y ciruelas pasas. Su paso por boca es untuoso, equilibrado, con una armónica frescura y con unos suaves y domados taninos que dejan un elegante y complejo final de boca.

DATOS ANALÍTICOS

Contenido Alcohol (Vol.)	pH	Azúcar Reduc.
13,5%	3,55	1,50 g/l

150 cl	75 cl
6	6 12