



POR SEGUNDA VEZ EN LA HISTORIA: SELECCION ESPECIAL

*¡Magnífico presente...y un prometedor futuro!*



## LA COSECHA

La calificación oficial 'Excelente' de esta añada coincide con nuestra apreciación de bodega. Tras la brotación en fechas habituales, las lluvias moderadas y bien distribuidas en primavera propiciaron un correcto desarrollo vegetativo que se prolongó hasta el cuajado, ayudando al equilibrio en la producción. Las temperaturas de septiembre, moderadas durante el día y frescas por la noche, permitieron que las uvas obtuviesen la tipicidad de esta zona de Rioja. Durante este 2005 pusimos en marcha importantes mejoras en el sistema de vendimia, como la recolección en cajones de 350 kilos y su transporte refrigerado hasta la bodega, permitiendo un salto cualitativo importante en el proceso de elaboración, evidente en todos los vinos pero, especialmente, en los Grandes Reservas.

## VIÑEDO Y VARIEDADES CRIANZA

Tempranillo (95%) y Mazuelo (2%) de viñedos propios en Briñas, Labastida y Villalba y Graciano (3%) de nuestra finca Montecillo.

Los racimos seleccionados se vendimiaron manualmente en cajas que fueron trasladadas a la bodega en transporte refrigerado. Tras el suave despalillado y estrujado, los vinos realizaron pausadamente las fermentaciones. Una vez concluidas, los mejores lotes pasaron a bodega donde se criaron durante 6 años con 10 trasiegos tradicionales, en el transcurso de las cuales realizamos nuevas selecciones pasando al coupage definitivo tan solo 199 barricas que se embotellaron en marzo de 2012 en 57.036 botellas de ¾ y 1.312 Msgnums. Con objeto de preservar al máximo los componentes aromáticos, este vino no se ha filtrado.

## MARIDAJE

Platos delicados con salsas suaves. Guisos de carne con hierbas aromáticas. Postres con chocolate. Ideal para la sobremesa. Temperatura de Servicio: 17 °C

## DATOS ANALÍTICOS

Contenido Alcohol (Vol.)	pH	Azúcar Reduc.
13,5%	3,52	1,9 g/l

150 cl	75 cl
1	6

## NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con un incipiente borde teja. Su aroma es clásico, intenso, con notas de cuero curado, compotas de ciruelas y pasas, tabaco y especias dulces, vainilla y chocolate negro. Su paso por boca es elegante, maduro y complejo. Destaca su estructura así como su acidez equilibrada y sus sedosos taninos. Sobresale su clásico bouquet de Rioja, amplio, complejo redondo y elegante final. Un Gran Reserva 890 con un magnífico presente y un prometedor futuro.