



GRAN RESERVA 2007

- ★ Un vino **cálido** que destaca por su finura. Longevo y pulido por el tiempo, todavía conserva el carácter afrutado de las variedades: 90% Tempranillo, que con el tiempo se muestra aterciopelado y 10% Garnacha Tinta, cuya fruta madura se mantiene viva.

13,5%

Proceso de elaboración

La uva se recolectó de forma manual a mediados de octubre tras un seguimiento exhaustivo de la maduración.

Se despalilló al 75% y fermentó a temperatura controlada entre 25 y 28°C durante 10 días, para extraer al máximo el potencial de las variedades y el terruño.

Ha permanecido un periodo de 30 meses en barricas de roble americano y francés en nuestros calados a temperatura y humedad constantes, en el que el tiempo y el roble se han encargado de arropar al vino con elegancia.

Cata

Corazón granate con ribete rubí intenso.



Ofrece una amplia gama de aromas de fruta madura envuelta por elegantes notas de cacao, licor, torrefactos y recuerdos lácticos.

Se muestra elegante en su recorrido gustativo. La fruta toma protagonismo en boca haciéndolo amplio, sedoso, con un final largo y agradable.



La cápsula está decorada con las Glosas Emilianenses. Se trata del primer texto escrito en castellano (siglo X), hallado en la biblioteca del **Monasterio de Yuso** (Patrimonio de la Humanidad)

Palabras tan antiguas como la tradición de los vinos, que muestran a la perfección el carácter de La Rioja