

# 1808 RESERVA



<b>VARIETAL</b>	Tempranillo 100%
<b>PROCEDENCIA</b>	Viñedos próximos a Laguardia. D.O.C. RIOJA.
<b>VENDIMIA</b>	Recolectado a mano.
<b>CONTENIDO ALCOHÓLICO</b>	13,5% Vol.
<b>VINIFICACIÓN</b>	Fermentación alcohólica controlada a 29º C en tanques de acero inoxidable utilizando las levaduras propias. Completa la fermentación maloláctica con sus lías.
<b>MACERACIÓN</b>	21 días en vasijas de acero inoxidable.
<b>MADERA</b>	Crianza en barricas de roble Americano durante 18 meses.
<b>BOTELLERO</b>	6 meses.
<b>NOTA DE CATA</b>	<p>Color rojo cereza, de capa media, limpio y brillante, con matices iodados en el borde de la copa, faja ancha y atractiva.</p> <p>En nariz, fruta roja del bosque de media intensidad junto con regaliz, algo de ahumado y torrefacto. La aireación integra delicadamente las notas aromáticas.</p> <p>En boca, destaca por su equilibrio acidez-alcohol, con una buena persistencia. Predominio de la barrica sobre la fruta. En retronasal, reaparece el torrefacto.</p>
<b>MARIDAJE</b>	Alubia Blanca, Jarrete de Cordero con pasas y piñones, Caldereta de Solomillo de Cerdo a la Miel de Romero, Estofado de Ternera, Queso Idiazabal.