

Carravalseca Reserva 2014



DENOMINACIÓN:
De Origen Calificada Rioja.

VARIETADES:
70 % Tempranillo,
30% otras.

MESES EN BARRICA:
20 meses en barrica nueva de roble francés.

VINIFICACIÓN:
Esmerada selección de uvas dentro del pago de Carravalseca, en el que se buscó una producción muy limitada. Se eligieron a mano los mejores racimos en nuestra mesa de selección, para realizar un corto periodo de maceración en frío. Realizada la fermentación alcohólica, se pasó a barricas para el desarrollo de la fermentación maloláctica, tras una trasiega se crió en barricas de roble francés durante 20 meses y pasó a botella para completar su crianza.

AROMA:
De nariz intensa, atractiva, dulce y elegante. Destacan fuertes aromas a frutas negras bien maduras con notas de cacao y minerales.

COLOR:
Cereza bien cubierto, limpio y brillante.

SABOR:
Amplia y sabrosa, acompañada de una elegante y fina acidez, intenso en todo el recorrido, tanino vivo pero bien domado por la madera. Tanicidad bien pulida. Buena acidez y final largo en el que se reproducen las sensaciones de la nariz.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 18°C