



Notas de cata—Reserva 2017

notas de cata

Presenta un color granate muy vivo. Aromas potentes, a ciruelas frescas, hoja de tabaco, regaliz medicinal y cedro. Potente en boca, con una fruta texturada y dulce, especias cremosas, excelente acidez. Resulta rico, fresco y muy agradable de beber.



viñedo

Uvas procedentes de viñedos situados en Labastida, Briñas y Haro, con una edad media de 65 años de la variedad Tempranillo en su mayoría.

maridaje

Paté, caza, todo tipo de carnes rojas, guisos y quesos curados
Temperatura de servicio 17°
Consumo óptimo en los próximos 5 años.

calificación

El Consejo Regulador ha otorgado la calificación de 'MUY BUENA'

climatología

Comenzó el año 2017, siendo más cálido de lo habitual y con más humedad. La llegada de la primavera se inició con bajas temperaturas, a medida que los meses de mayo y junio avanzaban, el clima se volvió más seco y cálido de lo habitual, llegando los meses de agosto, septiembre y octubre a tener temperaturas más altas y sequía.

vendimia

Arranca la vendimia el día 14 de octubre de 2017, legando a bodega uva con muy buen estado fitosanitario y excelentes parámetros químicos. La vendimia se realizó por corte manual y en remolques de 3500kg.

vinificación

Selección de uvas en mesa, despalillado y estrujado. La fermentación se realiza a una temperatura controlada de 27°C durante 20 días. Con un envejecimiento de 18 meses en barrica de roble francés y americano, y otros dos años de guarda en botellero. Graduación alcohólica: 14.º