



# Gran Reserva, 45 Meses en Barrica colección privada...



De los viñedos más antiguos de la familia, de los viñedos más antiguos de La Horra e incluso de los más antiguos de Ribera del Duero elaboramos este vino de producción numerada y limitada.

Variedad 100% Tempranillo, el viñedo se plantó hace más de 90 años. Solamente elaboramos Gran Reserva, en las cosechas excelentes y exclusivamente con las uvas de este viñedo.

La vendimia se realiza a primera hora de la mañana seleccionando la uva desde la propia viña por manos expertas y de forma pausada, seleccionando cualquier defecto en el racimo que pudiera restar calidad al vino, que deberá estar al menos durante siete años en la bodega antes de la salida al mercado.

La elaboración es artesanal y mediante el método tradicional. La fermentación la realiza con sus levaduras autóctonas del propio viñedo y se hace de forma espontánea y controlada.

Después de una maceración larga en sus propios hollejos, se hace el "sangrado" sobre barricas nuevas de Roble Francés de grano fino, especialmente seleccionadas para este vino, donde realiza la fermentación mala láctica, permaneciendo al menos 45 meses en barricas de roble francés y como mínimo 36 meses en el botellero de la bodega Subterránea

**ASPECTO VISUAL** De color granate amoratado y capa alta, presenta una lágrima densa y una bonita lagrima transparente, que se desliza lentamente por el fino cristal de la copa.

**AROMAS EN NARIZ** Impresionantes aromas de fruta negra, notas a cereza y ciruela, y sensaciones olfativas a higo y dátil. Se muestra con fuerza la barrica de roble francés con un buen chocolate, pan tostado y un incansable perfume.

**SENSACIONES EN BOCA** En boca es redondo, equilibrado y con taninos carnosos y potentes. Acidez espectacular y muy buena estructura, con un post- gusto largo y agradable. Es un vino consecuente con la nariz, dejando a su paso por boca, sensaciones afrutadas muy agradables.

**MARIDAJE** Carnes Rojas, Todo tipo de Caza, Guisos de Carne, Embutidos Curados, Pescados, Quesos de Oveja

