



RESERVA

18 mois en Barrique

Données techniques

<i>EMPLACEMENT</i>	<i>Vignobles à La Horra. Propriété familiale</i>
<i>ALTITUDE</i>	<i>830 mètres d'altitude</i>
<i>SOL</i>	<i>Argileux</i>
<i>VARIÉTÉ</i>	<i>100% Tempranillo</i>
<i>CLIMAT</i>	<i>Continental</i>
<i>ÂGE</i>	<i>60 ans. Biodynamique et durable. Non certifié</i>
<i>SOUCHE</i>	<i>1,00 - 1,50 Kg/ pieds</i>
<i>CULTURE</i>	<i>Naturel, sans engrais minéraux, sans herbicides</i>
<i>OENOLOGUE</i>	<i>Juan Ayuso Arenillas</i>
<i>VIELLISSEMENT</i>	<i>18 mois en fût de chêne.</i>
<i>BARIL</i>	<i>50% chêne neuf américain et 50% de chêne français neuf</i>
<i>LIÉGE</i>	<i>Naturel 49 mm</i>
<i>PRODUCTION</i>	<i>2 000 bouteilles 750 ml / an.</i>
<i>CONTENANTS</i>	<i>Boîtes de 6 bouteilles de 750 ml</i>

Analyse sensorielle

Couleur cerise impressionnante, avec de beaux tons rubis, très propre

Le nez présente des nuances de fruits rouges mûrs, très minérales, des sensations balsamiques, équilibrées et complexes.

En bouche, il est doux, avec une bonne structure, avec des tanins fins, savoureux et élégants, aromatiques et mûrs. Un vin avec une longue vie à déguster