

<b>INFORMACIÓN DE LA BODEGA</b>	Nuestros años de experiencia en el envejecimiento para crianzas con diferentes tipos de madera y la calidad de esta cosecha nos dio la opción con una elaboración mas adecuada a un largo envejecimiento (larga maceración para la máxima extracción de color y estructura ) alargamos el típico envejecimiento de los crianza para encontrar se bouquet que nos da una larga crianza. Encontramos ese punto a los 29 meses de envejecimiento en barrica y un largo periodo de botella para su afinamiento.
<b>D.O. ZONA</b>	Denominación de Origen Tierra de León
<b>TIPO DE VINO</b>	Tinto Reserva con 29 meses de barrica americano.
<b>VARIEDAD</b>	100 % Prieto Picudo.
<b>BOLETÍN ANALÍTICO</b>	<b>Grado Alcohólico:</b> 13,79 % Vol. <b>Acidez Total:</b> 4,19 g/l Sulfúrico <b>Acidez Volátil:</b> 0,58 g/l acético <b>Ácido Málico:</b> 0,10 g/l <b>Sulfuroso Total:</b> 50 ml/l <b>Azucares Reductores:</b> 1,60 g/l
<b>NOTA DE CATA</b>	<b>Fase Visual:</b> atractivo color rojo purpura de capa media, ribete granate con destellos azulados, lagrima coloreada. <b>Fase Olfativa:</b> En nariz es intenso fragante y complejo, combina aromas primarios de fruta roja madura y mermelada de mora con aromas terciarios de madera, balsámicos, café torrefacto, toffe y cuero. <b>Fase Gustativa</b> En fase gustativa entrada dulce, paso fresco, intenso profundo y duradero, bien ensamblada la barrica.
<b>PRESENTACIÓN</b>	<b>Botella:</b> Bordelesa modelo Elite, color verde, 0,75 cl. <b>Tapón :</b> Natural 1ª,44 x 24,5 mm <b>Capsula:</b> 60 mm de estaño natural.
<b>TEMPERATURA DE SERVICIO</b>	16-18 °C
<b>MARIDAJES</b>	Óptimo para digerir las grasas de asados de carnes rojas, caza y quesos curados.