

Belezos

Tinto Gran Reserva

BARRICA DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO



GRADUACIÓN

≈14°

VARIEDADES

Tempranillo 95%.
Graciano, Mazuelo 5%.

EDAD VIÑEDO

>45 años.

ZONA

Rioja Alavesa.

VENDIMIA

Octubre (manual).

FERMENTACIÓN

En depósito de acero inoxidable.
Tª controlada a 28°C – 30°C.

CRianza EN BARRICA

24 meses en roble Francés y Americano.

TIEMPO EN BOTELLA

> 24 meses.

PRESENTACIÓN

Botella Bordelesa prestige 75 Cl.
Corcho Natural 44 x 24,2.

TEMPERATURA DE CONSUMO

14°C – 16°C. Se recomienda decantar
de 15 a 20 minutos antes de consumir.

CATA

Color rojo rubí con irisaciones tejas. Aromas especiados, cueros y fruta confitada.
En boca es persistente, sobresaliendo la fruta confitada y especias.

MARIDAJE

Carnes a la pimienta. Estofados de caza. Rosbif. Cordero asado.

RIOJA



Bodegas Zugober, Tejerías Kalea 13-15,
01306 Lapuebla de Labarca, Araba, España
www.belezos.com

