

Belezos

Tinto Reserva

BARRICA DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO



GRADUACIÓN

≈14°

VARIEDADES

Tempranillo 95%.
Graciano, Mazuelo 5%.

EDAD VIÑEDO

>20 años.

ZONA

Rioja Alavesa.

VENDIMIA

Octubre (manual).

FERMENTACIÓN

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

CRianza EN BARRICA

18 meses en roble Americano y Francés.

TIEMPO EN BOTELLA

18 meses.

PRESENTACIÓN

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

TEMPERATURA DE CONSUMO

14°C - 16°C. Se recomienda
decanter antes de consumir.

CATA

Color rojo rubí. Aromas especiados con matices a tostados y recuerdo a fruta madura.
Sabor aterciopelado, tostados y fruta madura.

MARIDAJE

Carnes a la pimienta. Embutidos. Cordero estofado o asado.
Estofado de Venado. Pollo guisado

RIOJA



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

