

Beleros

TINTO GRAN RESERVA

Barrica de roble francés y americano



GRADUACIÓN

≈14°

VARIETADES

Tempranillo 95%
Graciano y Mazuelo 5%

EDAD VIÑEDO

>45 años

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

CRIANZA EN BOTELLA

>24 meses

PRESENTACIÓN

Botella bordelesa prestige 75 Cl.
Corcho Natural 49 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.