

Beleros Gran Reserva



Tipo de vino Tinto Gran Reserva
Graduación 13,2 °
Variedades Tempranillo 95 %
Graciano, Mazuelo 5 %

Edad Viñedo > 45 años

Vendimia Entre 1 de Oct.– 15 Oct. Manual

Fermentación En depósito de acero inoxidable
T^a controlada a 28^a C – 30 ° C.

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

Crianza en barrica 24 meses en roble francés y americano.

Crianza en botella 36 meses.

Presentación

Botella bordelesa prestige 75 Cl..

Corcho Natural 49 x 24,2

Temperatura de consumo 16 ° C – 18 ° C. Se recomienda decantar de 15 a 20 minutos antes de consumir.

Maridaje

Carnes a la pimienta

Estofados de caza

Rosbif

Cordero asado