

Beleros Reserva



- Tipo de vino** Tinto Reserva
Graduación 13,2 °
Variedades Tempranillo 95 %
Graciano, Mazuelo 5 %
Edad Viñedo > 20 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. Aromas especiados con matices a tostados y recuerdo a fruta madura. Sabor aterciopelado, tostados y fruta madura.
Crianza en barrica 18 meses en roble americano y francés.
Crianza en botella 18 meses.
Presentación
Botella bordelesa prestige 75 Cl..
Corcho Natural 49 x 24,2
Temperatura de consumo 16 ° C – 18 ° C. Se recomienda decantar antes de consumir.
Maridaje
Carnes a la pimienta
Embutidos
Cordero estofado o asado
Estofado de Venado
Pollo guisado