

EDICION ESPECIAL

Vino Tinto

Origen:
Zona:
Tipo de vino:
Uvas:
Vol. Alc. (%):
Azúcar (gr / l):
Viñedos:
Elaboración de vino:

Notas de cata:

Gastronomía:

Temperatura de servicio:
Embalaje:

Bodega Galedoria

D.O.C. RIOJA
Grandes Vinos de España

Vino Tinto Reserva
La Rioja, España
Denominación de Origen Calificada RIOJA
75% Tempranillo - 25% Graciano
14,0 % vol. alc.
- gr/l
75 años de antigüedad
Uva procedente de nuestra finca Los Olmos (Rioja Alta). Vendimia manual en la segunda quincena de octubre, alcanzando el estado óptimo de madurez fenólica y tecnológica con doble selección en campo y en bodega mediante mesa de selección (selección de racimos y granos).
Maceración pre-fermentativa en frío durante 48-72 horas seguida de fermentación controlada entre 28° y 30° C realizada en depósitos de hormigón para la máxima extracción de aromas y componentes de color. Realización de dos remontados diarios durante los 8 primeros días, acabando con un remontado suave cada dos días. Fermentación maloláctica en barricas de roble americano.
Envejecimiento: 36 meses en bodega bordelesa nueva de roble francés, situadas en los calados de la propiedad, donde la temperatura y humedad son constantes de forma natural. Trasiegos regulares cada 6 meses.

Color: de aspecto muy atractivo, presenta una alta intensidad de capa, con color rojo picota y matices violetas.

Aroma: Nariz agradable con matices varietales de frutos negros, toques torrefactos bien integrados, propios de su crianza.

En boca: Se presenta sabroso, elegante y sedoso, con toques frutales. Amplio y largo.

Todo tipo de quesos, embutidos, carnes y verduras. También con pescados grasos y foie.

16 - 18 °C (recomendado)

6 botellas por caja - 125 cajas por europalet
Botella de 750 ml Bordalesa Pesada


www.bodegashispanicas.es

