

COLECCION PRIVADA

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 Gran Reserva

La Rioja, España

Denominación de Origen Calificada RIOJA

70% Tempranillo - 30% Graciano

14,0 % vol. alc.

- gr/l

75 años de antigüedad

Viñedos propios. Vendimia manual con doble selección en campo y en bodega mediante mesa de selección (selección de racimos y granos).

Vinificación: Maceración pre-fermentativa en frío durante 48-72 horas seguida de fermentación

contralada entre 28 °C y 30 °C realizada en depósitos de hormigón. Realización de dos remontados diarios durante los primeros ocho días, acabando con un remontado suave cada dos días. Fermentación maloláctica en barrica.

Envejecimiento: 36 meses en barrica bordelesa nueva de roble francés (90 %) y americano (10 %) con trasiegos regulares cada 6 meses.

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

Aroma: Aroma intenso a frutas rojas y negras maduras, acompañadas de notas florales y aromas lácteos perfectamente integrados con notas de soto-bosque, caramelos de crema y cacao.

En boca: Profundo, equilibrado y con alto contenido en taninos nobles. Retregusto con fruta negra marcada. Amplio y largo.

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

16 - 18 °C (recomendado)

6 botellas por caja - 125 cajas por europalet

Botella de 750 ml Bordalesa Pesada



www.bodegashispanicas.es