

RESERVA

 TEMPRANILLO, GRACIANO & MAZUELO



PVP BOTELLA: 12€

Al menos 12 meses de crianza en barrica y 6 meses de crianza en botella. Gran equilibrio entre la fruta (cereza, ciruela negra) y los matices cedidos por la madera durante su crianza, (clavo, pimienta, vainilla), enriquecidos la crianza en botella. Taninos elegantes y suaves, y un final largo y complejo.

At least 12 months of aging in barrel and 6 months of aging in bottle. Great balance between the fruit (cherry, black plum) and the clean nuances imparted by the wood during aging (clove, pepper, vanilla), further enriched by bottle aging. Elegant, smooth tannins, with a long, complex finish.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C - 18°C