

Cuvée Réservee

Vino y procesos



Variedad de uva

- Grenache 80%
- Syrah 6%
- Mourvèdre 4%
- Otras variedades de uva 10%



Terruño

- Suelo cubierto de guijarros, mezcla de arcilla-caliza con tendencia al hierro y arena.



Vinificación y envejecimiento

- Vendimia manual.
- Sin despalillado, mezcla de variedades de uva. Levaduras autóctonas, fermentación espontánea.
- Cubas de hormigón, periodo de encubado de 12 días.
- Envejecimiento : 2 años en barricas de 50 hl.

Degustación y almacenamiento



Color

- Rojo oscuro con reflejos morados.



Nariz

- Fruta roja madura (cereza Burlat, frambuesa), enebro, pimienta y garriga, evolucionando hacia aromas de fruta de hueso (ciruela pasa), cuero, piel y sotobosque.



Boca

- Redondo, generoso y potente, sostenido por taninos refinados. El vino desarrolla notas más especiadas y complejas.



Conservación

- **Envejecimiento estimado : de 5 a 20 años.**
- Maridaje: Carnes rojas a la brasa, paletilla de cordero al tomillo, ciertos currys y tapas. Servir a 16°C.

