ALTANZA RESERVA

El primer vino de la bodega y todo un icono de Altanza: un Reserva elegante y versátil para

VARIEDAD

100% Tempranillo provenientes de viñedos de más de 35 años, con una altura de 480 m.

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica y mololáctica en acero inoxidable. Crianza durante 18 meses en barricas de roble francés para finalizar 3 meses en tinos de roble Allier de 22 hl.

NOTA DE CATA

De color granate intenso y capa media. Intensidad olfativa media y compleja. Combinan los aromas a frutos rojos (frambuesa y cereza) con los toques que le aporta su paso por barrica francesa. Pimienta y balsámicos que dan paso a ligeras notas de ahumados y torrefacto. Elegante en boca, de tacto ligero de amplio y redomdo, de tanino amable, con acidez media-altay post-gusto agradable y persistente.

MARIDAJE

Realza una gran variedad de guisos, carnes a la brasa, pescados azules a la plancha y blancos en salsa. Sugerencia: estofados de cordero.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 °C
ALCOHOL: 14%

ALTANZA

CN 232 km. 419,5 26360 FUENMAYOR - LA RIOJA T.+34 941 450 860 *altanza.com*