



RESERVA 2009

VIÑEDO: Viñedos de Tempranillo 100% de viñas cultivadas en vaso de más de 30 años, situados en la falda de la Sierra Cantabria y alrededor del curso bajo del río Najerilla.

RECOLECCIÓN: Manual en cajones de 200 Kg, selección de racimos en bodega.

ELABORACIÓN: 3 días de maceración prefermentativa en frío, realizando remontados diarios y delestaje durante su fermentación a temperaturas controladas, en depósitos troncocónicos de acero inoxidable. Crianza de 18 meses en barrica bordelesa: 50% roble americano y 50% roble francés nuevo y de dos años. Estancia posterior en botellero de dos años.

SUELO: Viñedos cultivados en suelos aluviales y arcillo-calcáreos: en los primeros conseguimos uvas con mayor madurez y elegancia, los segundos aportan a los vinos mayor estructura y sedosidad.

NOTAS DE CATA: Limpio y brillante, color rojo rubí. Intensidad alta en nariz, destacan los aromas terciarios de la crianza: especias, cacao, piel de naranja. Aún conserva aromas frutales propios de la variedad: fruta negra y fruta escarchada. El paso por boca es redondo, fácil de beber, con buena acidez, taninos suaves y retrogusto frutal. Clara tipicidad de los reservas del Barrio de la Estación de Haro.

ANALÍTICA: Grado: 14.10%
Ph: 3.70
Az. red.: 1.4 g/l.

Nº DE BOTELLAS: 42.000

