



RESERVA 2010

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, con predominio de aromas terciarios: especias, turba, caja de puros. Aún se encuentran aromas procedentes de la uva como regaliz y fruta negra. Profundo. En boca es redondo, fácil de beber y muy gastronómico, como siempre fueron los buenos Reservas de Haro.

ANALÍTICA: Grado: 14.20%
Ph: 3.67
Az. red.: 1.6 g/l.

Nº DE BOTELLAS: 25.000 (75 cl.)
920 (Magnum)

