



## RESERVA 2012

**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 bodega: 50% roble americano y 50% de 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.

**AÑO CLIMATOLÓGICO:** En general, el ciclo vegetativo vino con retraso. Añada escasa debido a las bajas precipitaciones. Un gran año para la elaboración de vinos de guarda, con complejidad, madurez excepcional y gran equilibrio en la fruta.

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

**Nº DE BOTELLAS:** 30.000 (75 cl.)  
1.500 (Magnum)

