

AZABACHE RESERVA

CATEGORÍA Y AÑADA: Tinto Reserva 2005

VARIEDAD DE UVA: 70% Tempranillo y 30% Graciano.

ELABORACIÓN: La recolección de la uva se realiza en la segunda quincena del mes de Septiembre, y la primera del mes de Octubre, cuando la uva ha alcanzado el punto óptimo de maduración fenólica. Para la elaboración de este vino, se realiza una selección de uvas, procedentes de las parcelas con la mejor calidad. Fermentación realizada en depósitos de Ac. Inox. a temperatura controlada entre 25-28°C. Control automático de remontados para la extracción de compuestos aromáticos y de color.

MADERA: Dieciocho meses en Barrica de roble americano y francés.

BOTELLA: Dieciocho meses de botella.

COLOR: Rojo rubí de buena capa, con ribetes teja.

AROMA: Aromas balsámicos con notas de vainilla, chocolate, cuero y suaves tostados, bien integrado con fruta madura y un toque mineral.

GUSTO: De ataque persistente, con buena estructura y taninos nobles. El vino se muestra con un paso en boca sedoso con sabores que han madurado con el tiempo y que le confieren mucha finura y elegancia.

RETROGUSTO: La sensación final resulta larga y agradable, con notas muy buenas de madera, acompañada de aromas varietales.

RECOMENDACIÓN GASTRONÓMICA: Todo tipo de caza, carnes rojas y quesos curados.

TIEMPO DE CONSUMO ÓPTIMO ESTIMADO: Cuatro años.

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN RECOMENDADA: 13°C.

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA: 16-18°C.

