

FICHA TÉCNICA

Altos R

RESERVA



DATOS TÉCNICOS:



TEMPRANILLO

VINO TINTO



14 % Vol.

ÉPOCA DE VENDIMIA
Septiembre, principios de octubre.



24 meses
BARRICA
FRANCESA

COSECHA:
Manual.



D.O. Ca Rioja

ELABORACIÓN Y CRIANZA:
Tiempo en Barrica: 24 meses
Tiempo en Botella: 6 meses



NOTAS DE CATA

Rojo cereza intenso con borde rubí. Aroma muy complejo, potente y elegante, con notas especiadas, balsámicas y tostadas muy bien integradas. Elegante y complejo, con notas de roble tostado y cuero sobre una base de sabores refinados de cereza madura.

VIÑEDO

Procedentes de viñedos de gran altitud entre 40 a 80 años.

FORMATOS

Caja de 6: BOTELLA 75 CL.
Caja de 12: BOTELLA 75 CL.

Viñedos plantados a 500–700 metros sobre el nivel del mar, ubicados en los pueblos de Elvillar, Laguardia y Kripán, en las laderas meridionales de la Sierra de Cantabria

PUNTOS

90 puntos Vinos Gourmet

94 puntos Catavinum World Wine & Spirits Competition

ORO Concours International de Lyon