

FICHA TÉCNICA

Altos R

GRAN RESERVA



DATOS TÉCNICOS:



TEMPRANILLO

VINO TINTO



14 % Vol.

ÉPOCA DE VENDIMIA
Septiembre, principios de octubre.



36 meses
BARRICA
FRANCESA

COSECHA:
Manual.



D.O. Ca Rioja

ELABORACIÓN Y CRIANZA:
Tiempo en Barrica: 36 meses
Tiempo en Botella: 2 meses

NOTAS DE CATA

Rojo rubí con tonos teja, brillante y limpio, con lágrimas densas y un matiz evolucionado y vibrante. Lleno y expresivo, con un equilibrio entre fruta negra madura, notas tostadas y especiadas, y un profundo perfil aromático. Sedoso, con buen cuerpo, taninos aterciopelados, acidez equilibrada y un final largo.



VIÑEDO

Procedentes de viñedos de gran altitud entre 40 a 60 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

95 puntos Catavinum World Wine & Spirits Competition

93 puntos Andreas Larsson

93 puntos Guía Peñín