

FICHA TÉCNICA Altos R GRAN RESERVA		
DATOS TÉCNICOS:  TEMPRANILLO  14 % Vol.  36 meses BARRICA FRANCESA  D.O.Ca Rioja VINO TINTO ÉPOCA DE VENDIMIA Septiembre, principios de octubre. COSECHA: Manual. 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.	
PUNTOS	90 puntos IWSC 95 puntos Catavinum World Wine & Spirits Competition 93 puntos Andreas Larsson 93 puntos Guía Peñín 93 puntos Vinos Gourmet Oro Concours International de Lyon	