

RESERVA

El Reserva del Siglo XXI

AÑADA 2017

La añada 2017 es la primera tipificación de Pablo Tascón y es, además, una añada remarcable para Rioja. 2017 fue una añada famosa en toda Europa. Una helada en primavera decimó miles de hectáreas en todo el continente y fue seguida de un verano con sequía. En nuestras fincas de Rioja Oriental el impacto fue menor y, aunque el nivel de producción fue menor de lo habitual, es una añada que se caracteriza por la pureza y la concentración, reflejo del estilo más característico de Riojas mediterráneos.

VARIEDAD

Tempranillo, Graciano, Maturana

VIÑEDO

Este Reserva se elabora con uvas procedentes de Rioja Oriental, principalmente Mendavia y Ausejo. Uvas que aportan al vino un carácter concentrado y con un gran equilibrio y bebedibilidad.

ELABORACIÓN & CRIANZA

Tras la vendimia y selección manual de las uvas, este vino hace la fermentación alcohólica en nuestros depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada buscando el equilibrio entre extracción y conservación de aromas.

Este Reserva tiene una crianza de un mínimo de 20 meses en barricas de roble y posteriormente envejecido en botella hasta alcanzar su plenitud.

NOTAS DE CATA

-  Limpio y brillante de capa media y color rojo rubí.
-  En nariz es complejo con aromas de frutos rojos y especias dulces con un fondo balsámico.
-  El ataque en boca es potente, desarrollando una sensación de volumen y untuosidad que desemboca en un largo final cremoso. En el retrogusto vuelven los recuerdos a frutos rojos con notas de monte bajo.



ALCOHOL

13.5% vol

TEMPERATURA DE SERVICIO

15°C - 18°C

MARIDAJE GASTRONÓMICO

En Rioja es el vino perfecto para acompañar uno de nuestros platos más notorios, las patatas a la riojana, un potaje de patatas y chorizo con matices de laurel y pimienta choricero. También marida con carnes blancas, setas, champiñones y potajes de legumbres.