



ALTUN RESERVA

Este vino procede de la selección de las mejores uvas de tempranillo de nuestros viñedos.

Elaboración: Sistema tradicional con uva despalillada, o separación de grano y raspón, con control de temperatura y posterior maceración durante 15 días en depósito.

Ha tenido una crianza de 18 meses en barricas de roble francés y americano, pasando después a botella.

Vinificación:

Método tradicional con uva despalillada.

Procedencia de la uva:

100% de bienes de propiedad del viñedo.

Vendimia:

Manual, en caja y escogida en mesa de selección

Envejecimiento:

18 meses en barricas

18 meses en botella

Tipo de roble:

70% roble francés

30% roble americano

Notas de cata:

Vista: Color rojo granate picota con tonos rubí, bien cubierto.

Nariz: Expresiva, con buena intensidad. Notas tostadas y especiadas a tabaco y pimienta negra. Madera totalmente ensamblada.

Boca: Amplio, con potencia y elegancia. Maderas nobles bien integradas. Final largo y estructurado. Complejo.

