



RESERVA



Denominación de Origen Calificada



Seleccionado minuciosamente de las mejores uvas de tinta de Rioja (90% Tempranillo, 10% Graciano y Mazuelo) con 1080 días de barrica en roble americano. Es un vino de referencia en su categoría, muy potente y elegante que hace las delicias de los paladares mas exigentes.

Cata:

Color rojo cereza oscuro y denso. En nariz ofrece un complejo perfume de cedro, cuero, violetas, caja de especias y moras. En el paladar su estructura es media y juega con multitud de frutas de casis maduro, con un buen equilibrio y un final puro. En boca el vino se presenta jugoso y algo cremoso y fluye agradable y ampliamente hasta un final que permanece.

Servicio y Maridaje:

Temperatura de consumo entre 17° y 18° C.
El maridaje es perfecto con comida internacional (platos al curry, cebiche y especiados) o tradicional como carnes rojas, caza y quesos curados.

Información Adicional:

Variedad: Tempranillo 90% - Graciano y Mazuelo 10%
Origen: La Rioja, España
Crianza: 36 Meses en Barrica de Roble Americano.
Graduación Alcohólica: 13% Vol.
Formato: Botella de 750 ml.
Presentación: Caja de 6 botellas con separador.
Dimensiones Botella (cm): Alto 32,5 - Diámetro 7,5.
Dimensiones Caja (cm): Alto 33 - Ancho 15 - Largo 23
Cajas por Palet (80cm x 120cm): 120

Información y Ventas:

Solera Wine Trading, S.L.
comercial@solerawinetrading.com
Tel. +34 622460769