

“SERNA IMPERIAL” RESERVA

Variedades: 70% Tempranillo, 20% Mazuelo, 10% Garnacha

Grado Alcohólico: 13,5%

La uva con la que elaboramos este vino, proviene en su mayor parte de la finca Cuesta la Reina que es una ladera orientada al sur en el Monte Yerga, tiene 120 hectáreas y pertenece a la familia desde hace cuatro generaciones y en la que siempre se ha cultivado el viñedo.

Después de un seguimiento riguroso del viñedo, las uvas son vendimiadas en el momento óptimo de maduración. La vendimia se hace manual, seleccionando las uvas sanas y maduras, rechazando las crudas y deterioradas. Una vez en la bodega, se vuelven a seleccionar en una cinta de selección.

ELABORACIÓN

La fermentación se hace en depósitos de acero inoxidable y con la levadura autóctona. Una vez terminado de fermentar se macera durante al menos 10 días. La crianza se hace en barricas de roble americano con una media de 5 años de edad y permanece en ellas al menos durante 18 meses. Durante este tiempo, se hacen tres trasiegos. Una vez limpio el vino se embotella, permaneciendo en botellero antes de salir al mercado al menos durante 28 meses.

CATA

Color rojo teja de buena capa. Limpio, complejo y con buena intensidad en nariz, aromas de frutos rojos bien conjuntados con los de crianza, balsámicos, especias (pimienta), tabaco y cueros. Buena estructura, sabroso, amplio, suave pero con carácter y una buena armonía en sus sabores. Compleja y limpia vía retronasal.

PLATOS RECOMENDADOS

Jamón serrano e ibérico. Quesos curados, carnes rojas, guisos de caza y asados, caza mayor y menor.

