



“VIDAU” RESERVA

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

Grado alcohólico: 13%

Crianza: 18 meses en barricas de roble americano

Las uvas son cultivadas en los viñedos situados en la Finca Cuesta de la Reina.

La vendimia se realiza durante la segunda semana de octubre y la primera de noviembre, las uvas son recogidas en cajas de fruta y transportadas hasta la bodega en contenedores refrigeradores lo que asegura la calidad de la fruta.

Durante la elaboración las uvas se transportan mediante gravedad para garantizar que ninguna baya sufre daños en el proceso.

ELABORACIÓN

La fermentación se realiza con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 30°C con una maceración de 28 días.

En el mes de enero, el vino se traslada a las barricas de roble americano donde envejece y se estabiliza durante un periodo mínimo de 18 meses.

Una vez embotellado permanece un mínimo de 28 meses en el botellero antes de salir al mercado.

CATA

Color cereza muy cubierto con ribetes anaranjados. Aroma intenso a frutos negros y roble con notas especiadas.

En boca sabroso y equilibrado, con mucha estructura, taninos redondos y un fondo de fruta madura.

Final elegante con una compleja retronasal donde resalta el roble.

PLATOS RECOMENDADOS

Perfecto para acompañar quesos semicurados, carnes rojas, guisos y platos de caza.

Se recomienda decantar y consumir a 18°C.

