





VERSO

GRAN RESERVA 2015



Añada: 2015

Variedades: Cabernet Sauvignon, Syrah y Garnacha

Grado: 14 °C

Su añada (2015) queda reflejada, en primera instancia, en la fase visual, caracterizada por un color rojo picota, intenso, con reflejos púrpura. Su aspecto limpio y brillante lo vuelve a confirmar.

En nariz llama poderosamente la atención su complejidad aromática, donde se expresan frutas maduras, flores, tostados y un ligero recuerdo de fondo a notas minerales.

En boca se presenta maduro, fresco, equilibrado y potente donde el recuerdo frutal perdura insistentemente.

Vendimia nocturna.

Despalillado y estrujado.

Maceración prefermentativa 6 días a 10° C

Fermentación hasta 25° C, con dos remontados diarios. Finalizada la fermentación alcohólica, sangrado y prensado.

El vino permanece en barricas de roble francés (fondos) y roble americano (duelas) durante 22 meses.

Estabilizado y Embotellado