



DIOSARES RESERVA

VARIETADES & VIÑEDO: 100% Tempranillo. Viñedos propios situados en Laguardia, por encima de 600 m. Suelo arcillo-calcáreo.

ELABORACIÓN & CRIANZA: La elaboración se produce en depósito de acero inoxidable de 15.000 L., con uva despalillada. Fermentación a baja temperatura, sin superar los 24° C, con suaves remontados diarios.

La crianza se realiza durante 26 meses en barricas de roble Francés de Allier y Tronçais. Posteriormente el vino realiza una estancia mínima en botella de un año.

NOTA DE CATA:

† Intenso rojo picota con irisaciones granate. Limpio y brillante.

† Intensidad media, mantiene carácter frutal y juventud muy bien acompañados por un elegante bouquet de crianza, presentando finos tostados, notas balsámicas y especiadas. Complejo y profundo.

† Entrada amplia y de tacto aterciopelado, presenta buen volumen y magnífico equilibrio. Acidez amable que mantiene presente su carácter primario. De muy largo recorrido y persistencia, nos ofrece un final lleno de delicados matices. Elegante.

Temperatura de Consumo: 16° C.