

RIOJA

RAIZA

Reserva

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Rioja Calificada

**TIPO DE VINO:** Tinto Reserva

**VARIEDAD DE UVA:** 100% Tempranillo

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14%

**GASTRONOMÍA:** Carnes rojas, caza y Quesos curados.

**CONSUMO ÓPTIMO:** 5 Años

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16-18° C

**ELABORACIÓN:** La vendimia manual se realiza en la segunda quincena del mes de septiembre. Para la elaboración de este vino, se realiza una selección del mejor Tempranillo de la Rioja. Fermentación controlada a 26° y posterior envejecimiento en barricas de Roble americano y francés durante 24 meses. Su afinamiento en botella es de un mínimo de 18 meses.

**NOTAS DE CATA:** Presenta un color rojo rubí con ribetes color teja. En nariz destacan los aromas balsámicos y notas de vainilla y cuero. En boca es sedoso con notas minerales que le confieren una gran finura y estructura. Un vino para momentos especiales.

**APPELLATION OF ORIGIN:** Rioja Calificada

**TYPE OF WINE:** Reserva

**GRAPE VARIETY:** 100% Tempranillo

**ALCOHOL CONTENT:** 14%

**GOES WELL WITH:** Red meats, game and matured cheeses.

**LAY DOWW FOR:** 5 Years

**SERVE AT:** 16-18°C

**WINE-MAKING PROCESS:** The harvest is carried out by hand in the second half of September. This wine is made from a selection of La Rioja's finest Tempranillo grapes. Controlled fermentation at 26°C and subsequent ageing in American and French oak barrels for 24 months. Bottle aged for a minimum of 18 months.

**TASTING NOTES:** It presents a ruby red colour with brick-coloured edges. On the nose, balsamic aromas with hints of vanilla and leather. It is silky on the palate with mineral notes that give it great smoothness and structure. A wine for special occasions.



VG

VICENTE GANDIA