



**Nombre:** VIÑA DIEZMO RESERVA

**Origen:** RIOJA ALAVESA

**Variedad:** 100% TEMPRANILLO

**Grado Alcohólico:** 14%

### **Elaboración:**

Ocho días de fermentación, 15 días de maceración.

Realizada la fermentación malo-láctica paso a barrica de roble americano y francés donde permaneció durante 20 meses, realizándose trasiegos cada 6 meses, clarificándose a continuación con clara de huevo. Paso a botellero para terminar de redondearse.

### **Notas de Cata:**

**Aroma:** Elegante y potente nariz, con aromas de fruta de vainilla y especias entre las que sobresale con fuerza la canela.

**Color:** Picota bien cubierto.

**Sabor:** Muy sabroso, aromático y potente con tanicidad aún por pulir. Buena acidez y final largo en el que se reproducen las sensaciones de la nariz.

**Temperatura de Servicio:** 18 °C.