

FINCA LA ATALAYA RESERVA



ORIGEN: RIBERA DEL DUERO

VARIEDAD: Tinto Fino y Cabernet
Sauvignon

GRADO ALCOHÓLICO: 15,00%

ELABORACIÓN:

Vinificación de las parcelas de Cabernet Sauvignon y una selección de Tinto Fino de la finca "La Revilla" de forma tradicional usando las levaduras autóctonas y ajustando las vinificaciones a las características de cada parcela. Las partes más calizas de la finca se vinifican por separado. Para el Cabernet Sauvignon realizamos maceraciones más largas en general y una temperatura un poco más alta que para el Tinto Fino.

CATA:

COLOR: Rojo cereza de capa alta.

AROMA: Notas de frutos negros muy maduros como ciruela y mora negra en compota con toques de grosella verde, así como notas de tabaco y cedro.

SABOR: Paso en boca envolvente, voluminoso y con gran textura. Muy buen nivel de acidez largo recorrido y profundidad.

