



"Garantizado por la Dirección
General de Agricultura y
Ganadería.
Gobierno de Extremadura
Art. 10 Reglamento
(CE) 510/2006"

ALMONAZAR RESERVA

Vino de la Tierra de Extremadura

ALMONAZAR RESERVA

"Selección Privada"

Cosecha: 2008

D.O. / Zona: Vino de la tierra de Extremadura.

Elaboración: Despalillado y macerado a 5°C de su fermentación a temperatura controlada a 16 - 18°C.

Crianza: 24 meses en Barricas de roble americano y 24 en botella.

Producción: 4.000 botellas

Cata: cereza rubí de buena capa. Aromas de frutas roja, nobles maderas, cueros y torrefactos. Buena estructura. Final largo con elegante retronasal.

Temperatura de servicio: Entre 15 ° y 17° C.
Gastronomía: Ideal para las carnes y platos de caza.

DATOS DE LA FINCA O PARCELA

Nombre: "Vegas Santa Isabel".

Viñedo: Propio en producción ecológica.

Variedad: 80% Tempranillo y 20% Garnacha.

Pie: Richter 110.

Marco de plantación: 2,60 x 2,60.

Conducción: Vaso Secano.

Año de plantación: 1983.

Suelo: Arcilloso.

Producción media por cepa: 4.4 Kg.

Vendimia: Manual.