



Finca La Reñana

Reserva Selección Especial

TIPO DE SUELO

Calizas de las zonas altas de Laguardia.

VARIEDADES DE UVA

95% Tempranillo, 5% Graciano y Mazuelo.

COLOR

Intenso color cereza con toques rubí.

NARIZ

Muy especiado, con fruta roja, vainilla y fondo canela. Complejo por el uso de madera elegante y de la más alta calidad.

BOCA

Elegante, fresco y sabroso. Taninos bien integrados y retrogusto largo.

• Uva del viñedo Finca La Reñana. Sus suelos calizos aportan elegancia, alta mineralidad y profundidad con un alto potencial de guarda.

• Vendimia manual cajas de 15 kg.

• Mesa de selección.

• Criado durante 16 meses en barricas nuevas de roble de los mejores bosques de Francia con un toque de roble americano, que aporta estructura y complejidad aromática.

• Reposa en botellero un mínimo de 18 meses

