

Voelos Reserva 2014

Simplemente Rioja.

TIM ATKIN MW: 92 Pts. ~ GUÍA GOURMETS: 94 Pts.

¿Hoy tu plan es algo más especial? Es el momento de VOELOS RESERVA. Sin perder un ápice de frescura, te ganará con su elegancia y equilibrio, sus matices y su complejidad infinita. Un vino para tomarlo tranquilo, con un guiso sabroso y, si sobra, un vino para acompañar una larga sobremesa. VOELOS RESERVA es ese capricho que te das cuando te ha ido bien la semana o el vino que eliges para crear buen ambiente en una celebración especial. Una producción limitada para esos momentos escogidos.

VARIEDADES: 100 % Tempranillo

VIÑEDO: Uvas procedentes de una selección de viñedos situados en la Sonsierra. Terreno arcillo-calcáreo, con altitudes comprendidas entre 400 m. y 650 m.

VENDIMIA: Manual entre el 1 y el 16 de octubre de 2014.

ELABORACIÓN: Fermentación espontánea a 24-26° C, en depósitos de acero inoxidable de 15.000 L., con varios remontados diarios.

CRIANZA: Crianza de 24 meses en barricas de roble Francés.

ANALÍTICA: Grado: 14 % Vol. ~ pH: 3.60 ~ Acidez total tartárica: 5.52 g/l

NOTA DE CATA: Color cereza rubí, limpio y brillante. En nariz Voelos Reserva 2014 se muestra clásico, muy Rioja. Es un vino aromático y fresco, con deliciosas frutas maduras, licorosas, ciruelas desecadas, cueros y pimienta negra que enganchan. Presenta una boca equilibrada, compleja, con buena frescura y estructura. Tanino pulido y final muy largo y persistente.

MARIDAJES: Asados, guisos especiados de carne, caza menor, quesos curados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 °C

PRESENTACIONES:

- Botella 750 ml. en caja cartón 6 uds. o estuche cartón 3 uds.
- Botella 1500 ml. en caja cartón 6 uds.

