

BODEGAS ZURBAL



Reserva

FASE VISUAL: Vino vestido con un bonito color rojo picota de capa media-alta, y ribete atejado.

FASE OLFATIVA: La olfacción directa es especiada, vainilla y coco, muy bien ensamblado. Con un fondo de compota y confitura. Franco y potente. En vía retronasal muestra su potencia aromática, largo y complejo.

FASE GUSTATIVA: Se trata de un vino con ataque voluptuoso, amplio y redondo. De buen cuerpo, en el paso por boca se manifiesta carnosos y potente. Con taninos presentes de calidad que le aportan carácter y estructura, y una acidez muy bien integrada. La sensación final es larga y placentera.

FICHA DE ELABORACIÓN

Vino procedente de uvas cultivadas en nuestro viñedo "La Laguna" de una edad superior a los 80 años. En una situación envidiable por su exposición al sol, suave ladera, y un adecuado terreno arcilloso-calcáreo.

Las variedades que lo componen son: 80% tempranillo y 20% otras, debido a la costumbre de la época de plantación, de mezclar numerosas variedades, con predominio del tempranillo.

Este vino se elabora conjugando modernos sistemas como el método de despallado y control de Tª, remontados y delestages periódicos; aplicando una maceración postfermentativa prolongada. En el proceso se incluimos perfectas condiciones de asepsia, que permiten la obtención de un vino sano, franco y agradable a los paladares más exigentes.

Tras varias trasiegas de limpieza, se mete en barricas de roble francés de grano fino, donde permanece dos años, con trasiegas cada seis meses. Posteriormente se embotella, permaneciendo en reposo en los calados, durante más de un año, antes de salir al mercado.