



## *Reserva Selección Especial 2003.*

### **Variedades.**

*Tempranillo 70%, Garnacha 20%, 10% Mazuelo y Graciano.*

### **Suelo.**

*Arcillo-calcáreo y aluvial.*

### **Elaboración.**

*6 meses en cubas de roble americano y 30 meses en barricas de 225 litros de roble americano y francés. Finalmente 12 meses en botella antes de salir al mercado. Después de la fermentación permanece entre 2 y 3 semanas en maceración. Una vez terminada la crianza en roble se clarifica con albúmina antes de embotellarlo.*

### **Cata.**

*Espesa capa de color rojo intenso en el que también se aprecian tonos aún morados que confirman la juventud y potencia de este vino. Se aprecia un abanico de aromas perfectamente compenetrados desde una variedad de frutos rojos maduros como la cereza y la fresa hasta aromas tan exóticos como el coco o la vainilla. En retolfacción, se aprecia la calidad de especias aportada por la madera así como los torrefactos. En boca se descubre un vino amable con un ataque meloso que rápidamente deja paso a un carácter vivo y fresco. Los taninos, aunque serán redondeados con el tiempo, nos muestran una buena base para el envejecimiento.*