



## *Reserva Especial 2006.*

### **Variedades.**

70% Tempranillo, 20% Garnacha, 7% Mazuelo y 3% Graciano.

### **Geología y Suelo.**

Terrazas del terciario arcillo-calcáreas.

### **Elaboración.**

Fermentación con levadura indígena en depósitos de roble. Crianza durante 28 meses en barricas hechas con robles seleccionados en nuestra tonelería. Previo al embotellado se realiza una clarificación con clara de huevo fresco. Una vez en botella sufrirá un proceso de afinado durante doce meses en nuestra bodega.

### **Cata.**

Después de un quinquenio de gestación el vino comienza a mostrar su carácter en forma de complejidad organoléptica. Su grado de integración es tal que hace difícil una definición precisa e implica un esfuerzo sensorial extra en el catador.

*En un entorno de frutos rojos, compotas y frutas en licor aparecen especias del tipo de clavo, la pimienta negra o la vainilla en rama. Al mismo tiempo, ni por encima, ni por debajo, catamos cueros, ahumados, torrefactos, notas animales. Se trata de un vino infinito.*

*Sin aristas en boca, es sedoso, amable, desborda armonía. El postgusto, de recorrido eterno, acaba en recuerdos de golmajería que enlazan, en la fase de retroolfacción, con el abanico de especias inicial.*