



Reserva Especial Finca San Cobate 2010

100 % Tinta del País
14,5 % Vol.
Ac. Total 5,32 g/l (ac. tartárico)
2,5 g/l azúcares reductores

ELABORACIÓN

Las uvas proceden de la Finca San Cobate, en Gumiel del Mercado (Burgos). La primera selección de los racimos se lleva a cabo en el viñedo y la segunda antes de descargar las uvas en la tolva. A continuación los racimos se despallan y estrujan. La fermentación alcohólica se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable durante 14 días a 29-30°C, con 2 remontados periódicos diarios. La fermentación maloláctica se realiza en acero inoxidable también. La crianza en madera se realiza en barricas de roble americano, donde permanece 24 meses. Se embotella y ha necesitado 12 meses más en botella antes de salir al mercado para que termine el redondeo y afinamiento de este complejo vino.

NOTAS DE CATA Y MARIDAJE

Color intenso de cereza madura, con ribetes grana y ladrillo. La nariz es compleja. Aromas de fruta madura y confitada junto con cuero, regaliz y toques minerales, todo ello bien conjuntado con aromas propios de la crianza en madera. En boca es potente, corpulento, equilibrado, persistente con taninos maduros que hacen un postgusto largo y aterciopelado. Vino ideal para maridar con platos con cuerpo, sabrosos como lechazo, cualquier clase de carne de caza y pescados en salsa.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en un lugar fresco y seco. Servir entre 16-17°C.

DATOS LOGÍSTICOS

FORMATO	UNIDADES por caja	CAJA dimensiones (mm)	CAJAS EURO palet
150 cl	1 bot	263x176x328	76
75 cl	6 bot		

