

# Evento

## Reserva Especial



castillo de mendoza



### Información general

**Nombre:** Evento. Los propietarios solían reservar el mejor cuvée de cada añada para las celebraciones y eventos familiares, de ahí su nombre. Hoy en día lo comparten con una familia más amplia, la que forman los clientes y amigos.

**Tipo de vino:** Reserva

**Denominación de Origen:** D.O.Ca. Rioja

**Variedad:** Tempranillo

**Suelo:** margas calcáreas con presencia de cantos rodados.

**Botella:** 0,75 cl y 1,5 Lt.

**Caja:** 6 Botellas

### Elaboración

Las uvas son transportadas a la bodega en pequeñas cajas para ser seleccionadas primero por racimos y después por granos.

La fermentación maloláctica se realiza en barricas nuevas de roble francés en las que el vino permanece sobre sus lías y madura durante 30 meses. Permanencia posterior de 18 meses mínimo en botella antes de salir al mercado.

### Notas de cata

**Vista:** Intenso color picota con ribetes rubí.

**Olfato:** Aromas muy intensos de frutos negros -ciruela, moras, frambuesas- con notas de fresas y violetas bien integradas con los aromas de la crianza -humo, café, vainilla, caja de puros- .

**Gusto:** Equilibrado, poderoso, fresco, pleno y untuoso en boca con marcados taninos finos y un final muy largo.

