CATAY

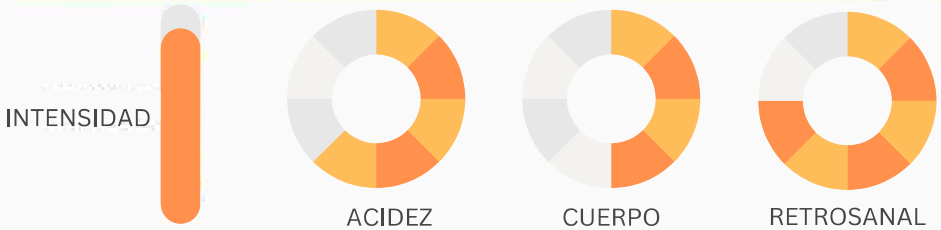
Reserva

VINO RESERVA 2019

AÑADA 2019	ALCOHOL 14% VOL.
TEMPRANILLO, MAZUELO Y GARNACHA	SERVIR A 16 - 18 ºC
D.O.Ca. Rioja	CONT. 75 cl.

El 80% de los viñedos poseen una viticultura tradicional en vaso y el 20% en cordon doble. Tras un exhaustivo control de maduración, las uvas son recolectadas en su estado optimo en recipientes inferiores a 200 kg

PERFIL DE SABOR



ELABORACIÓN

En la bodega, la uva es seleccionada manualmente para posteriormente realizar una maceración prefermentativa en frio y una posterior fermentación lenta.
Finalmente el vino ha sido criado en barricas de roble francés durante 23 meses con un posterior afinado en botella

AROMAS

MARIDAJE

Su redondeo y equilibrio hace que tenga buen maridaje con chocolate amargo y platos especiados.

TELF (+34) 941 446 065 | comercial@fincadelosarandinos.com
www.fincadelosarandinos.com