



SEGARES GRAN RESERVA 2008

INFORMACIÓN GENERAL

Marca	Segares
Tipo de vino	Tinto Gran Reserva
Añada	2008
Número de botellas	3.000 botellas

VIÑEDOS

Denominación origen	DOCa Rioja/Rioja Baja
Finca	Viñedos familiares, "La Zapatera", Galilea (La Rioja)
Año de plantación	1983
Superficie	4,00 ha
Altitud	530 m
Rendimiento	4.500 kg/ha
Conducción	Secano-Espaldera
Tipo de suelo	Arcilloso-limoso
Variedad uva	100% Tempranillo

ELABORACIÓN

Vinificación	Maceración prefermentativa en frío durante 7 días y postfermentativa de 25 días. Filtración ligera
Crianza en barrica	24 meses en barrica 100% de roble americano
Crianza en botella	72 meses de crianza en botella
Grado de alcohol	14% Vol
Consumo óptimo	Dentro de los 20 años siguientes a su cosecha

PACKAGING

Tipo de botella	Bordeaux
Capacidad	750 ml
Embalaje	6 botellas/caja cartón tumbada
Palet	100-125 cajas/Europalet 600-750 botellas/Europalet



NOTA DE CATA

Color cereza cubierto con ribete teja y destacable lágrima. Tras ligera aireación en decantador, destacan las notas de fruta negra almibarada y ciruelas, que se entremezclan con elegantes matices de cedro y hoja de tabaco seca. Equilibrado, buen centro de boca con recuerdos de fruta dulce. Finas notas de crianza, en las que reaparecen los toques de cedro, hoja de tabaco y ciruela madura acompañados de especiados, que le aportan gran complejidad y finura. De estructura destacable, su marcada acidez, unida a unos taninos pulidos consiguen que el paso por boca sea largo y contundente sin perder elegancia

MARIDAJE

Se trata de un vino fino, elegante, que hay que consumir sin prisas, observando su evolución en cada copa que tomamos. Un vino que lleva seis años reposando en botella merece nuestra paciencia. Este es un vino amable, idóneo para hacernos disfrutar de un buen plato de arroz con carne, conejo o pollo; puede notarse la grasa, que no impedirá paladear todos sus matices. Los platos de caza, sobretodo ave, le encajan bien. Y no hay que olvidar los asados de ternera, cordero o cerdo, ya que su grasa y ahumado nos permitirán



B O D E G A S N E S T A R E S E G U I Z Á B A L

Alberto Villanueva 82-84
26144 Galilea, La Rioja (Spain)
Telf. / FAX: +34 941 480 351
Móvil: +34 619 182 884
info@nestareseguizabal.com

VIÑEDOS FAMILIARES

WWW.NESTARESEGUIZABAL.COM

disfrutar plenamente de este vino tan elegante
Por su singular elaboración se recomienda su apertura dos horas antes de su consumo
Temperatura de servicio 16°-18°C

PREMIOS/RECONOCIMIENTOS

Vino nuevo. Primera añada en 2008

91 puntos Tim Atkin MW, *Rioja 2018 Special Report*, 2018

93 puntos *Gastronomía ABC del Verano*, de 11 de agosto de 2019 en el artículo de Juan Fernández Cuesta, *El olor a la verdad*