

# ORTEGA EZQUERRO

VINOS DEL PUEBLO DE TUDELILLA

RESERVA



## VARIETADES

80% Tempranillo, 15% Garnacha, 5% Graciano

## VIÑEDOS/PROCEDENCIA

Finca el Monte, viñedos de más de 70 años. Situada a 650 metros de altitud, en el término de Tudelilla.

## ELABORACIÓN

Cuando la uva llega a la bodega, se procede al despalillado y estrujado suave. La fermentación se realiza a temperatura controlada de 25-28°C y el descube se realiza después de una maceración de aproximadamente 15 días, concretamente, cuando percibimos que se ha alcanzado una óptima extracción del color. Posteriormente el vino pasa a bodega, donde permanecerá durante 18-22 meses. El 60% del tiempo lo pasa en barricas de roble americano de segundo año y el restante 40% lo pasará en barricas nuevas de roble francés. La crianza en botella durará como mínimo 12-14 meses.

## NOTAS DE CATA

Color rojo granate intenso limpio y brillante.

Aroma intenso a fruta roja, envuelto en notas dulces, vainilla y especiados. Gran textura en boca, muy redondo y con mucho volumen, carnoso y equilibrado debido a su madera bien integrada. Largo y complejo postgusto con notas balsámicas que deja un grato recuerdo que nos invita a seguir disfrutándolo.

## MARIDAJE

Servir entre 17-19°C. Acompaña perfectamente tanto a la comida internacional (platos con curry, platos especiados...) como a comida tradicional como carne roja, caza y quesos curados.

## GRAPE VARIETIES

80% Tempranillo, 15% Garnacha, 5% Graciano

## VINEYARD/ORIGIN

Finca el Monte, vineyards aged more than 70 years old. Located at 650 meters altitude, in Tudelilla village boundary.

## ELABORATION

Once in the winery, the grapes are destalked and slightly crushed. The fermentation temperatures are controlled up to 28-29°C and the devatting is made after a 15 days maceration, specifically when it is perceived that the colour extraction has reached optimal levels. Subsequently, the wine is put into the barrels, where it will remain during 18-22 months. The wine will be aged 60% of the time in "second-year" American oak barrels and 40% in new French oak barrels. After this time, the wine will be bottled and will stay "resting" in the bottle during a minimum of 12-14 months.

## TASTING NOTES

Bright deep garnet color.

Aromas of red fruits blended with notes of vanilla and spices. The mouth is structured, fleshy and filling. Elegant and very round mouth-feel with a very well-integrated oak. Long and complex aftertaste with balsamic notes, very good reminders that invite us to keep on enjoying the wine.

## SERVING AND PAIRING RECOMMENDATIONS

Best served between 17-19°C. The wine pairs perfectly with international cuisine (curried dishes, spicy preparations...) or traditional food as red meats, game and mature cheeses.