



Nombre:	LIVIUS TEMPRANILLO Reserva
Añada:	2011
Variedad:	100% Tempranillo
Viñedos:	Rioja Alta plantados entre 1905 Y 1920

ELABORACIÓN

Vendimia: Manual en cajas de 15 kilos. Mesa de selección. Pre-fermentación en frío durante 6 días y fermentación controlada a 22°C

Malo láctica y crianza en barricas de roble nuevo: Francés 65%, Húngaro 15% y Americano 20%

El vino envejece en barricas de roble durante 18 meses .

DATOS TÉCNICOS

Alcohol:	14.47 % vol.
Acidez Total:	6,10 gr./l Tartárica
Azúcar residual :	1,6 g/l
Acidez volátil:	0,66 gr/l Acética

NOTAS DE CATA

Vista: Color guinda picota muy oscuro.

Aroma: Buena intensidad frutal con recuerdos a fruta madura con un fondo mineral. Tonos tostados de la barrica que aportan chocolate, tofe y especias.

Boca: Muy estructurado. Entrada y final de boca muy intenso y largo. Potente en sabores.

GASTRONOMÍA

Combina con carne asada, quesos curados y embutidos. Temperatura: 16°- 18°C

PRESENTACIÓN

Botella "Bordelesa Júpiter"
Cápsula 100% estaño
Corcho Natural Flor 49X24,2mm
Etiqueta autoadhesiva
Caja de madera o cartón de 6 botellas en posición horizontal.

MENCIONES:

94 Puntos Wine Enthusiast
92 puntos James Suckling
91 Puntos Tim Atkin
Medalla de oro Sommeliers Choice Awards (92 points)
Medalla de oro Berliner Wein Trophy