



Caecus Reserva

El Caecus Reserva sólo se elabora en las mejores añadas, tras un cuidadoso proceso de selección en la viña. La fermentación maloláctica la realiza en barrica nueva donde comienza a adquirir la complejidad de sus matices. Los meses de crianza en barrica con sucesivas trasiegos y una maduración en botella, permiten obtener su concentración, cuerpo y diversidad de aromas

DATOS TÉCNICOS:

Grado alcohólico: 14%.

Variedad: Tempranillo 100%.

Crianza: 20 meses en barrica y posterior maduración en botella.

Temperatura de consumo: de 17 a 20°C.

NOTAS DE CATA:

Color intenso con matices vivos propios del tempranillo. De gran intensidad aromática, nariz confitada y balsámica. Amplio y ponente en boca, con un tanino equilibrado que le augura una larga vida, es un vino complejo. Madurará bien y su evolución en botella se presenta excelente. Ideal para disfrutar con todo tipo de pasta, carne roja y carne guisada, caza, quesos y foie.

