

## SEÑORIO DE LIBRARES

RESERVA

VARIETADES  
100% Tempranillo

### VIÑEDO

Finca El Cerro, viñedos situados al abrigo de la Sierra, en el término de Tudelilla, sobre suelos frágiles y pedregosos.

### ELABORACIÓN

Cuando llega a la bodega la uva entra a depósito ligeramente estrujada, se produce el proceso de fermentación controlada durante aproximadamente 15 días a temperatura 24°-25°. Posteriormente, se realiza la fermentación maloláctica. Durante el invierno el vino se mantiene en depósitos de hormigón hasta el paso a barricas de Roble Francés y Americano durante 24 meses. La crianza en botella durará como mínimo 12 meses.

### CATA

Rojo rubí, con marcado ribete teja. En nariz es amplio y complejo: frutas confitadas, pastelería, especias y cueros. En boca resulta apetecible, pulido y largo. De cuerpo medio, con taninos agradables y presentes. Final amplio con notas de cacao, café y retronasal de mermelada de frutas.

### MARIDAJE

Quesos curados o muy curados, la caza y el buey serían buenos compañeros de mesa. Pudiendo acompañar también postres con chocolates o servir de trago final a una buena comida.

