

URBINA

FICHA DE CATA

www.urbinavinos.com
angel@urbinavinos.com
Tel: 941224272
C/ Campillo 33, 26214
Cuzcurrita de Río Tirón
[facebook.com/bodegasurbina](https://www.facebook.com/bodegasurbina)
twitter.com/bodegasurbina

Urbina Gran Reserva Especial 2004

NOTAS DE CATA

FASE VISUAL

Color rubí oscuro, de capa media con ligero ribete caoba.

FASE OLFATIVA

Complejidad en nariz, espléndida madurez, aromas minerales, frutas maduras, higos, cerezas y ciruelas, confitura de tomate y orejones, caja de puros, flor de cerezo, pinceladas especiadas armónicas y bien definidas de canela, vainilla y puntas de clavo. Algo de cuero, tabaco rubio y nuez moscada. Almizcle, Incienso y nuez de cola . Fondo de caramelos de toffe y balsámicos frescos y elegantes.

FASE GUSTATIVA

En el paladar se aprecia roble armonioso y equilibrado, taninos frutales, gran elegancia y suavidad aterciopelada, y maravillosa largura.



VINO

Urbina Gran Reserva Especial 2004

BODEGA

Bodegas Urbina

ORIGEN

DOC Rioja

VARIEDADES

Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO

14%

VITICULTURA

Equipo de Viticultores de la Familia Urbina, este vino se elabora a partir de una selección de uvas de los viñedos propios de Bodegas Urbina. Procedentes de viñedos con más de 20 años de antigüedad.

ENOLOGÍA

Equipo de Enólogos de la Familia Urbina.

PRODUCCIÓN

66.000 botellas

ELABORACIÓN

Fermentado a 28 ° C y macerado los 28 días finales, seguidos por 24 meses en roble y 48 meses en botella.