

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 Reserva Especial 2006

NOTAS DE CATA

FASE VISUAL

Color rubí oscuro, de capa media.

FASE OLFATIVA

Nariz de intensidad media, de gran finura donde aparece la fruta negra (cereza picota) ensamblada a la perfección con la madera de roble, aroma complejo con notas minerales, trufa y especias. Muy redondo sin ninguna arista, la expresión máxima de la armonía y el equilibrio.

FASE GUSTATIVA

En boca confirma las notas percibidas en la nariz, de manera compleja y equilibrada, con buen volumen y de paso por boca sedoso, con refrescante acidez, elegante y muy largo.



VINO

Urbina Reserva Especial 2006

BODEGA

Bodegas Urbina

ORIGEN

DOC Rioja

VARIETADES

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 durante 28 días en depósito de acero inoxidable. Permanece al menos dos años en bodega de roble francés y americano y aproximadamente dos años en la botella.