

URBINA

FICHA DE CATA

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

Urbina Selección 2000

NOTAS DE CATA

FASE VISUAL

Color rojo púrpura con tonos rubí.

FASE OLFATIVA

Aromas de buena intensidad donde destacan los frutos de varios tipos con buena madurez y expresividad, flores, especias dulces, toques tostados y de monte bajo.

FASE GUSTATIVA

En boca es sabroso, el paso de boca con buen equilibrio y bastante redondeo, además demuestra viveza y carácter, los taninos frescos y suaves, el retronasal bastante bien con casi todos los aromas de la nariz. Postgusto prolongado, con buena persistencia.



VINO

Urbina Selección 1999

BODEGA

Bodegas Urbina

ORIGEN

DOC Rioja

VARIEDADES

Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO

13,5%

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

33.000 botellas

ELABORACIÓN

Este vino procede de las mejores uvas de la explotación, todas ellas procedentes de viñedos con más de 20 años. Son los vinos que en Bodega alcanzarán la calidad de Gran Reserva. Fermentado a 28° C y macerado durante 28 días. Permanece al menos 12 meses en bodega de roble. Este vino bien conservado a temperatura entre 15° y 18° desarrollará sus grandes cualidades y llegará a ser un tipo Reserva, al cabo de 3 ó 4 años.