



BODEGAS FORCADA

Vinedos Alta Montaña

HERENCIA DE BACO



HERENCIA DE BACO Reserva

TIPO DE VINO D.O.Ca. Rioja. Tinto. Reserva

PERFIL En conversión a ecológico, solo contiene sulfitos.

VARIEDADES Tempranillo, Garnacha, Graciano.

VIÑEDOS Selección de parcelas de hasta 90 años a una altitud entre 600 - 800m, ubicados dentro de la Reserva de la Biosfera.

ELABORACIÓN Vendimia manual. Uva despalillada. Maceración prefermentativa en depósito de acero inoxidable a 5°C. Maceración con hollejos para extracción de color durante 6 días. Fermentación a 25°C durante 10 días.

CRIANZA 14 meses en barricas de uno y dos años de roble americano y francés, seguido de 22 meses en Botella.

ABV 14,5%

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza intenso con ligeros matices granates. Limpio y brillante.

Aromas intensos a frutos negros maduros combinados con notas tostadas de roble.

En boca es agradable y elegante, con un buen equilibrio entre taninos dulces y notas de cereza negra, vainilla y un final largo.