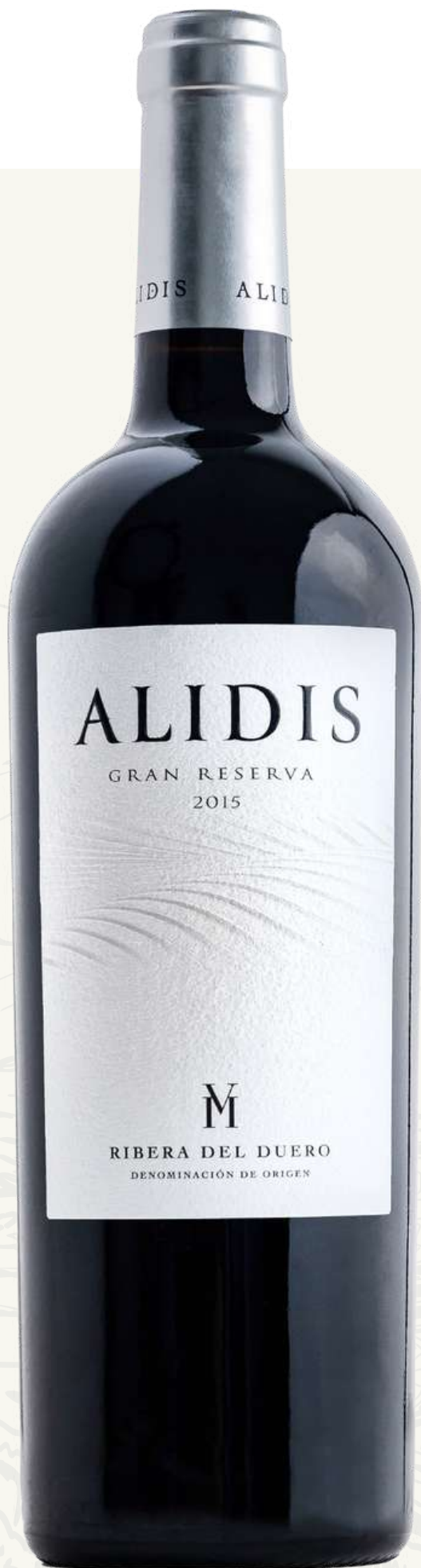


# alidis

## Gran Reserva



Rojo rubí granatado muy brillante, con destellos atejados de capa media alta. Nariz intensa y de gran complejidad, marcada expresión de frutas rojas en confitura, toques de cacao, cuero, especias, alguna nota tostada y mucha vainilla. Fondo afrutado, guindas en licor o pasas al ron. En boca se muestra suave, untuoso, con cierto cuerpo y correcta acidez. Taninos firmes bastante pulidos, maduros, dulces y carnosos. Marcada expresión frutal. Persistente, equilibrado, consistente y muy maduro. Elaborado con uvas seleccionadas de los viñedos más viejos y con menor producción.

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % tinta del país.

**MACERACIÓN:** Hasta 25 días antes de prensado. Temperatura de fermentación nunca superior a 30° C.

**CRIANZA:** 30 meses en barricas nuevas de roble americano y francés y 30 meses reposando en botella antes de salir a mercado.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 18° C.

**ADVERTENCIA:** Debido a su elaboración natural sin aditivos químicos es posible encontrar algún precipitado en la botella, que no modifica sus cualidades organolépticas ni la calidad de las mismas, por ello recomendamos su decantación antes de servir en la mesa.