

alidis



GRAN
RESERVA



BODEGAS VIÑA MAMBRILLA S.L.



alidis

GRAN RESERVA

FICHA DE CATA: Rojo rubí granatoso muy brillante, con destellos ateados 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 american 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.

TASTING NOTES: Brilliant rubi garnet red with rust color flashes, upper-middle layer. Intense and highly complex nose, marked expression of fruit in jam. Hints of cocoa, leather, spice, some toasted note and much vanilla. Fruity cherries in liqueur or rum raisin background. In mouth it is soft, unctuous, with certain body and correct acidity. Firm pretty polished tannins, mature, sweet and fleshy. Marked fruity expression. Persistent and balanced. Consistent and very mature. Selected grapes from the oldest vineyards with minor production.

VARIETAL COMPOSITION: 100 % tempranillo.

MACERATION: up to 25 days before pressing. Fermentation temperature never exceeding 30° C.

AGEING: 30 months in new french oak barrels. 30 months resting in bottle prior to marketing.

RECOMMENDED CONSUMPTION: 18° C.

WARNING: Due to its natural development without chemical additives which ensure their stability, and taking into account the heavy phenolic of this wine, you may find some precipitate in the bottle, that does not change its organoleptic qualities and the quality of the same one. That is why we recommend its decanting before serving.

B O D E G A S V I Ñ A M A M B R I L L A

Ctra. de Pedrosa de Duero s/n • 09317 Mambrilla de Castrejón (Burgos)

Tlf.: 947 540 234 / 629 300 444 / 609 790 444

www.mambrilla.com • e-mail: bodega@mambrilla.com