



Grandes
Bodegas Históricas

Gran Reserva 3V

Cabernet Sauvignon, Shiraz y Cabernet Franc

DATOS

Vendimia: 2019

Temperatura de servicio: 17 - 18 °C

Grado alcohólico: 14% vol.

Crianza: Crianza de 18 a 24 meses en barricas de roble francés y roble americano con tostado medio. El equipo de enología determina el tiempo de acuerdo a la evolución del vino. El proceso concluye con 6 meses de crianza en botella.

VINIFICACIÓN

Fermentación en tanques de acero inoxidable, conducida a una temperatura de 28 °C y utilizando levaduras seleccionadas. Se realizan remontajes diarios cuya intensidad y duración son determinados por la degustación diaria del equipo de enología.

NOTAS DE CATA

Vista: Rojo carmín intenso con matices terracota.

Nariz: Complejo y muy elegante, con aromas que recuerdan a los frutos maduros como higos y ciruela, así como dátil, rosas, nuez de la india, madera y bosque.

Boca: Es elegante, potente y carnoso. Con taninos dulces de extrema redondez, que dotan al vino de un gran cuerpo, con fragancia de lavanda, vainilla, caramelo, rosas, claveles, roble, pimienta, canela, chocolate, arándanos, moras y ciruelas. Su permanencia en boca es larga y placentera.

MARIDAJE

Vino muy gastronómico, marida muy bien con quesos, pasta, risottos, guisos, carnes a la parrilla, cocina asiática o árabe.