



Nombre : ALBA DE BRETÓN
Tinto Rioja Reserva Viñedos Viejos



Cosecha : 2004
Calificación: excelente

Viñedos:

General: Briones (Rioja Alta). Selección viñas viejas.
Altura: 500 mt
Orientación: Este-Oeste
Suelo: Arcilloso-Calcáreo con grava
Variedades: 100 % Tempranillo
Rendimiento: 20 hl/ha

Elaboración

General: Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable durante 25 días. Maloláctica en depósito con dos trasiegos antes de pasar a bodega

Crianza : 18 meses en barricas nuevas de roble francés

Tiempo botella : 18 meses

Producción: 12.600 bot

Notas de Cata

Color: Cereza granate oscuro
Aroma: Frutas maduras, cacao, eucalipto y menta
Boca : Potente, redondo, graso, acidez equilibrada, taninos amables y final muy largo

Potencial: 10 años
Temperatura: 18 °C.
Recomendado con: Caza, carnes rojas grasas, asados, quesos muy curados

Análisis

Alcohol % vol.: 13,56 %
Azúcar residual: 2,80 g/l
Extracto : 33,7 g/l
Acidez: 5,8 g/l

