



Sutileza, elegancia, finura, delicadeza. Seda.

COSECHA

La buena climatología durante todo el ciclo favoreció un excelente estado vegetativo y sanitario de nuestra uva, logrando un equilibrio en todos sus componentes, especialmente en la procedente de las viñas situadas a mayor altitud, en zonas más frescas y con un vigor moderado.

Al final de la maduración tuvimos días con un gran salto térmico, mañanas soleadas y noches muy frías, logrando así una maduración final muy equilibrada.

Los vinos obtenidos destacan especialmente por su carácter Atlántico, su elegante acidez, su intensa carga frutal y sus taninos, muy sedosos y equilibrados, que le otorgan unas condiciones sobresalientes para su envejecimiento.

VIÑEDOS, VARIEDADES Y CRIANZA

La variedad base es Tempranillo (90%) procedente de una selección de nuestras fincas en Villalba, Briñas y Rodezno, unida con un 10% de Graciano de la finca Montecillo en Fuenmayor.

Iniciamos la vendimia por el Tempranillo y, 23 días más tarde, recogimos el Graciano de Montecillo. Transportamos toda cosecha refrigerada en pequeñas cajas, preservando su integridad. Por primera vez, seleccionamos ópticamente todas las uvas destinadas a este vino, grano a grano, elaborando solo aquellas con nuestros más estrictos parámetros de calidad. La fermentación alcohólica tuvo lugar durante 21 días en depósitos, donde también tuvo lugar la fermentación maloláctica. En enero de 2016 elegimos los mejores vinos para iniciar su crianza en barricas de roble americano de fabricación propia con una edad media de 4,5 años, donde permanecieron 4 años, trasegándose por el método tradicional cada 6 meses hasta su embotellado, en febrero de 2020.

PRESENTACIONES



DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol pH
14,5% Vol 3,62

Acidez Total IPT Temperatura de servicio
5,5 g/l 68 17°

MARIDAJE

Especialmente recomendado con todo tipo de carnes y guisos, pescados condimentados, postres con cobertura de chocolate o frutos rojos. Perfecto como copa de sobremesa.

NOTAS DE CATA

De capa media alta y con un elegante borde granate en el final de copa. Gran amplitud de aromas, destacando las notas de fresa silvestre, cereza roja, ciruela, zarzamora y arándano rojo que combinan con los aromas de tabaco, brioche, café molido, caramelo, cedro y flor de canela. En boca sobresale por el elegante equilibrio entre el alcohol y la acidez, la frescura y sus taninos pulidos y amables que otorgan un refinado paso por boca. Su retrogusto, fino, delicado y muy largo, que el tiempo en botella continuará redondeando, haciendo de este nuevo *Gran Reserva 904* un vino con una gran capacidad de guarda.