

Gran Roble

03750

Reserva 2018



Nuestro tempranillo reserva de mercado carácter mediterráneo

VINO TINTO RESERVA

D. O. Penedès

100 % tempranillo

Larga crianza en barrica y afinamiento en botella

75 cl

CALIDEZ MEDITERRÁNEA

Entre colinas de viñedos y pinos, al oeste de la sierra litoral, el viejo roble escribe el paso del tiempo en su corteza. Bajo su sombra, la uva tempranillo madura lentamente hasta alcanzar las condiciones óptimas para elaborar nuestro Gran Roble, un vino sabio y honesto que, tras una larga crianza en barrica, acumula todo el saber y sabor de un paraje único y singular



Ligero | Afrutado | **Maduro** | Intenso

Cuerpo: ●●●○○

Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●●●○○

Acidez: ●●●●○

Alcohol: ●●●○○

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 16 - 18 °C

Consumo: mejora hasta 2027

Maridaje: perdices rellenas de frutos secos con salsa al vino

De brillante color rubí con suaves reflejos granates. Aromas intensos de fruta roja madura (**grosella e higo**) y especias (**pimienta negra** y **regaliz**) que se funden con las notas torrefactas de la crianza (**vainilla**). Recuerdos a **eucaliptus**, eneldo y yogur de fresa. En boca es suave y goloso, con posgusto largo y final ligeramente amargo.

Vinos similares de nuestra bodega:
1777, Crianza (Rioja) y Reserva (Rioja).



Medalla de oro
Challenge International du Vin 2022



Medalla de plata
AWC Vienna 2021



Medalla de plata
Frankfurt International Trophy 2022

