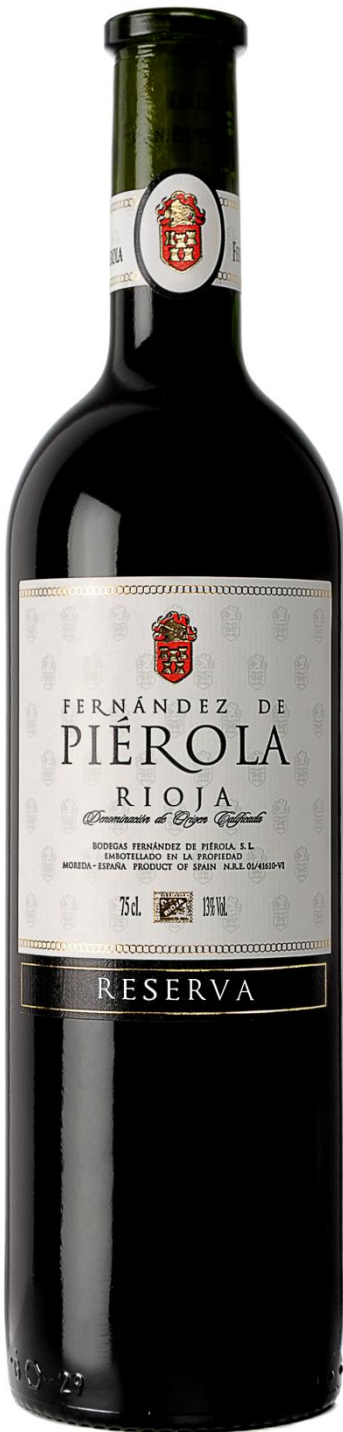


FERNÁNDEZ DE PIÉROLA RESERVA



VARIEDAD: 100% Tempranillo

ELABORACIÓN: Elaborado con viñedos de entre 45 y 60 años de edad; gracias a su bajo rendimiento, elevadas concentraciones de polifenoles y materia colorante. Fermentación de uva despallada en depósitos de acero inoxidable, con refrigeración incorporada por medio de camisas exteriores, para mantener temperaturas no superiores a 30º C.

CRIANZA: 24 meses en barricas de roble americano (70%) y francés (30%). Trasiegos semestrales. Afinamiento en botella desde Marzo de 2008.

CATA:

Color: Rojo rubí con desarrollo hacia tonos teja.

Aroma: Nariz compleja y potente, con notas intensas de cueros, balsámicos y pasificados.

Boca: En boca destaca su finura y equilibrio de sensaciones. La entrada es amable con un elegante paso por boca, destacando referencias de frutas sobremaduras, especias dulces y torrefactos e integrado en taninos nobles. Final de boca desarrollado y persistente.

FORMATOS: Botella 750ml y 1,5 Litros.

CAJAS: Caja de cartón de 6 botellas y caja de 12 botellas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16ºC.