



# BODEGAS PUELLES

## GRAN RESERVA 2007



### MEDALLA DE ORO

Challenge International  
du Vin 2018

**VARIEDADES**  
95% Tempranillo  
5% Otras variedades autóctonas  
**D.O: D.O.Ca Rioja**

**CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO**  
**Edad:** 40 años  
**Altura media:** 540 mts s. n. m.  
**Ubicación:** Ábalos (La Rioja)  
**Suelo:** Arcillo - Calcáreo

**AÑO VITÍCOLA**  
**Calificación oficial de vendimia:** Muy buena

**ELABORACIÓN**  
Vendimia manual (Octubre) y despalillado  
Elaboración en depósitos de acero inox.

**ENVEJECIMIENTO**  
50% Roble Francés & 50% Roble Americano  
**Total:** 24 meses  
**Clarificación:** Gelatina vegetal y bentonita  
**Filtrado suave**

**ANÁLISIS**  
**Grado alcohólico:** 14,23°  
**Acidez total:** 5,10 gr.  
**Acidez volátil:** 0,59 g/L  
**P.H:** 3,62

**CATA**  
**Color:** Rojo cereza intenso  
**Aroma:** Aroma de buena crianza con fruta negra y roja bien integrada  
**Boca:** Cuerpo equilibrado de fruta, acidez y una madurez elegante. Final sabroso, redondo y largo

**TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO**  
18° - 20°

**MARIDAJE**  
Marida bien con jamón, carnes rojas, cordero, todo tipo de asados y guisos de caza