



BODEGAS PUELLES

RESERVA 2010



VARIEDADES

94% Tempranillo
6% Otras variedades autóctonas

D.O: D.O.Ca Rioja

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Edad: + 35 años
Altura media: 580 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: 14,30°
Acidez total: 5,40 gr.
Acidez volátil: 0,48 g/L
P.H: 3,57

CATA

Color: Cereza granate
Aroma: Frutas rojas y negras con fondo del roble discreto con buena crianza
Boca: Equilibrio entre fruta roja y toques de mora con taninos firmes y fresca acidez
Final largo y redondo

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO

18° - 20°

MARIDAJE

Este vino marida bien con legumbres, guisos, aves, carnes rojas, a la parrilla y asados

