



BODEGAS PUELLES

 **MEDALLA DE PLATA**
Challenge International du
Vin 2020

GRAN RESERVA



VARIEDADES

96% Tempranillo

4% Graciano y Mazuelo

Vino de Municipio · Ábalos

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

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

Contiene: Sulfitos

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°

TAMAÑO BOTELLA: 750ml

MARIDAJE

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