

ALTANZA

RESERVA 2015



Déjate sorprender por el Reserva que define el estilo de la bodega y que puedes disfrutar en cualquier ocasión.

VARIEDAD

100% Tempranillo.

CRIANZA

18 meses en barricas de roble francés, posteriormente reposa 3 meses en tinós de roble francés Allier de 22 hL.

NOTAS DE CATA

De color granate con ribete ligeramente anaranjado y capa media. Intensidad olfativa media y compleja. Combina a la perfección la frescura de los frutos rojos como frambuesa y cereza y la complejidad que le aporta su paso por barrica francesa. Notas de pimienta y sutiles balsámicos que dan paso a ligeras notas de ahumados y torrefactos. Entrada interesante, de tacto ligero pero amplio y redondo, de tanino amable, con acidez media-alta y postgusto agradable y persistente.

MARIDAJE

Realza y complementa una amplia variedad de guisos elaborados, carnes a la brasa, pescados azules a la plancha y blancos en salsa. Sugerencia de nuestra chef: estofado de cordero.

PREMIOS

- ★ 94 PUNTOS (ORO) Catavinum World Wine & Spirits 2021
- ★ 92 PUNTOS James Suckling Report 2020
- ★ 91 PUNTOS Vinous Media July 2021
- ★ 90 PUNTOS Decanter World Wine Awards 2020
- ★ 90 PUNTOS International Wine & Spirits Competition 2020
- ★ MEDALLA DE ORO SAKURA Japan Women's Wine Awards 2021

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14°C

ALCOHOL: 14%

VINO VEGANO