



ALTANZA

BODEGAS

ALTANZA GRAN RESERVA

Vino con excelente potencial de guarda, nuestra expresión más clásica de la variedad reina en Rioja.

VARIEDAD

100% Tempranillo

CRIANZA

24 meses en barricas de roble francés y americano, posteriormente reposa 3 meses en tinos de roble francés Allier de 22 Hl.

NOTA DE CATA

Rojo cereza con ribete granate. Vino con complejidad aromática. Destacan los aromas a frutas confitadas y especias primarias (tostados, vainilla), que dan paso a las notas más opacas, que se desprenden gradualmente (cacao, clavo, tierra húmeda). Entrada en boca con notas dulces potente, con una buena acidez y muy equilibrado. Debido a la suavidad de sus taninos, ofrece sabores de frutos del bosque, matizados por las especias dulces de la madera. Largo postgusto.

MARIDAJE

Acompaña bien todo tipo de caza, estofados y quesos fuertes, como la Torta del Casar. También casa bien con ciertos postres que contengan algún ingrediente amargo, como el chocolate negro. Sugerencias: venado al chocolate.

PREMIOS

- ★ 93 puntos Wine Enthusiast – Abril 2022
- ★ 92 puntos James Suckling
- ★ 92 puntos Vinous Media - Josh Raynold

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 ° **GRADO:** 14%

Aconsejable abrir 30 min. antes de ser servido.



altanza@altanza.com

www.altanza.com

CN 232, Km. 419,5 - 26360 Fuenmayor (La Rioja)

T.: +34 941 450 860

F.: +34 941 450 804

