

ALTANZA RESERVA 2019

Déjate sorprender por el reserva que define el estilo de la bodega y disfrútalo en cualquier ocasión.

VARIEDAD y VIÑEDO

100% Tempranillo proveniente de nuestra finca. Edad 35 años. Suelos ferrosos en su mayoría. Altura aprox. 480 metros.



VENDIMA

Añada calificada como Excelente en Rioja. Climatológicamente seco, con poca uva pero con excelente estado sanitario y vegetativo. Racimos sueltos, aireados y moderado vigor. Nuestros vinos destacaron por tener taninos redondos y sedosos con alta carga polifenólica.

ELABORACIÓN y CRIANZA

Fermentación alcohólica y maloláctica en acero inoxidable. Crianza durante 18 meses en barricas de roble francés para finalizar 3 meses en tinós de roble Allier de 22 hl.

NOTAS DE CATA

De color granate intenso y capa media. Intensidad olfativa media y compleja. Combinan los aromas a frutos rojos (frambuesa y cereza) con los toques que le aporta su paso por barrica francesa. Pimienta y balsámicos que dan paso a ligeras notas de ahumados y torrefactos. Elegante en boca, de tacto ligero pero amplio y redondo, de tanino amable, con acidez media-alta y postgusto agradable y persistente.

MARIDAJE

Realza una gran variedad de guisos, carnes a la brasa, pescados azules a la plancha y blancos en salsa. Sugerencia: estofado de cordero.

PREMIOS

93 puntos Guía Peñín 2025
91 puntos James Suckling 2024
90 puntos IWSC 2024 (Medalla Plata)
Temperatura servicio: 16° Alc: 14%



ALTANZA

- RIOJA -

CN 232, Km. 419,5 - 26360 Fuenmayor (La Rioja) T.: +34 941 450 860 altanza.com