

Finca La Reñana

Selección especial

Comentarios Enológicos

Intenso color cereza con toques rubí. Compleja nariz con aromas especiados, con fruta roja, vainilla y fondo canela por el uso de madera elegante y de la más alta calidad. En boca resulta elegante, fresco y sabroso. Taninos bien integrados y retrogusto largo.

Winemaker's Notes

Dark cherry color with ruby notes. Complex aromas of spices, red and black fruits with vanilla and cinnamon in the background. Complexity from the use of elegant and high-quality oak. Elegant, fresh and tasty palate. The tannins are well integrated with a long and pleasant finish.

AÑO DE PLANTACION	Parcela Finca La Reñana plantada en 1945.	YEAR OF PLANTING
LOCALIZACION	Ubicada en las faldas de Sierra Cantabria <i>Located in the slope of Sierra de Cantabria</i>	LOCATION
VARIEDAD	95% Tempranillo, 5% Graciano y Mazuelo	VARIETY
ALTURA	598m. - 610m.	HEIGHT
ELABORACION	La uva es recogida en cajas de 15 kg. Y llevada hasta la mesa de selección, tras su fermentación alcohólica pasa a barricas. <i>The grapes are handpicked into 15kg. Crates and pass over the selection table, after the alcoholic fermentation the must is passed to previously specially selected barrels.</i>	ELABORATION
CRIANZA	Criado durante 16 meses en barricas nuevas de roble de los mejores bosques de Francia con un toque de roble americano. Reposa en botellero un mínimo de 18 meses. <i>Aged in specially selected new French oak barrels from the finest forests of France for a period of 16 months. Aged in bottle for a minimum of 18 months before being released.</i>	AGEING

