



VIÑEDOS REAL RUBIO

REAL RUBIO RESERVA 2017



LA COSECHA EN NUESTROS VIÑEDOS

La “inusual” climatología en septiembre y octubre, ha resultado muy favorable para mantener la excepcional sanidad que ha caracterizado la uva en esta campaña. La climatología ha favorecido la correcta evolución del estado vegetativo del viñedo y la ausencia de plagas o enfermedades ha permitido que el estado sanitario se haya mantenido en condiciones excelentes hasta el inicio de la vendimia.

VARIEDADES

Tempranillo y Graciano.

Zona: Faldas del monte Yerga.

Altitud: 450 metros.

ELABORACIÓN

Viñedos seleccionados para obtener un reserva de gran calidad. Uvas con despalillado total y fermentación controlada a 25°C – 28°C. Maceración larga para extraer todo el potencial de los hollejos, y obtener vinos de gran intensidad y cuerpo.

Permanencia en barrica de roble francés y americano 24 meses, y 12 meses de permanencia en botella.

CATA

Capa alta, color granate con ligeros tonos teja levada brillante con irisaciones de rubí. En nariz se aprecia desde el primer momento los aromas derivados del roble francés, que deja paso a una fruta muy madura con toques vainillados. El vino en boca se presenta estructurado y sedoso, mientras fluye agradable hasta un final.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Ideal para carnes a la piedra, carpaccios, comidas especiadas, guisos, caza y acompañamiento en un final de banquete.



PROYECTO DIONISIO



www.realrubio.es
Avd. La Rioja s/n Aldeanueva de Ebro
La Rioja, España
Tfno. (+34) 941 163 672 – info@realrubio.es