



SABATACHA RESERVA

TIPO

Tinto Reserva con 12 meses de permanencia en madera.

VARIEDAD

100% Monastrell.

ELABORACIÓN

Se parte de uvas Monastrell procedentes de viñas viejas de baja producción, en bodega se seleccionan las uvas. La fase de maceración dura diez días, tiempo durante el que sólo se realizan remontados, con objeto de obtener un vino con cuerpo y estructura. Siguiendo el mismo proceso que otros vinos Sabatacha, la temperatura se controla durante la maceración, y no supera los 28°C. La temperatura de la fermentación oscila entre los 20°C y los 22°C. Cuando pasan unos meses, el vino se ha estabilizado de forma natural, se mete en barricas de roble americano de 220 litros de capacidad, donde permanecerá durante doce meses. Tras este periodo, se saca de la madera y se embotella para seguir así su crianza, hasta que, pasado un mínimo de otros doce meses, se etiqueta y sale al mercado.

CATA

Intensidad de color media-alta, con tonos rojos y teja. En nariz se conjugan aromas a frutos maduros con sensaciones dulces a compotas de fruta, tonos especiados y de madera. Con cuerpo, poco astringente. Aparece el sabor a roble, con sensaciones dulces y de especias. Buen equilibrio.

MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces, guisos, legumbres, setas, estofados de carne, embutidos, asados variados, quesos de corta curación, carnes blancas y rojas, parrilla, plancha...

CONSERVACION Y CONSUMO

La temperatura adecuada de conservación y consumo para disfrutar plenamente de este vino debe estar en torno a los 15°C. Es importante que la temperatura sea constante, evitando saltos térmicos que influyan negativamente en la calidad.

PREMIOS

Medalla de Plata. "IWC Vienna 2014".