



SAN ISIDRO RESERVA

TIPO

Tinto Reserva en madera 12 meses.

VARIEDAD

100% Monastrell.

ELABORACIÓN

La uva se encuba en depósitos de acero inoxidable. Después, comienza la fase de maceración, que dura unos diez días, procede de uvas Monastrell de secano de bajo rendimiento y vendimia manual, 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 pasados 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 sale al mercado.

CATA

Este vino presenta un color de intensidad media-alta, con tonos rojos y teja, propios del largo periodo de crianza. Aromas a frutas maduros, dulces, también con tonos de especias, propios de la madera. Con cuerpo, poco astringente. Bien equilibrado.

MARIDAJE

Ideal para acompañar con carnes, caza, pastas, guisos, asados...

CONSERVACION Y CONSUMO

Se recomienda su consumo entre los 14º- 16ºC.

PREMIOS

Medalla de Plata. AWC Vienna 2014