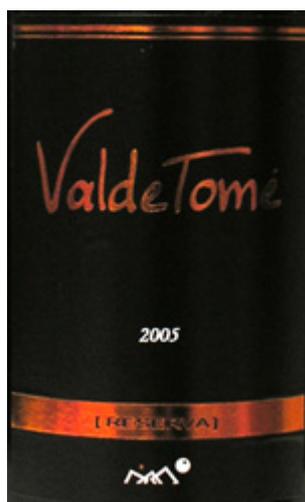


VALDETOME RESERVA



Color rojo cereza apicotado con ribetes teja. Nariz de gran elegancia y delicada finura con predominio de una buena madera, tras la que aparecen interesantes especias y cueros.

En boca sabroso, amplio, con buen equilibrio y estructura.

Tanino muy maduro, final largo y de gran intensidad.

ELABORACIÓN

Maceración y fermentación en depósito de acero inoxidable, durante veinte días a temperatura de 26-28° C

VARIEDADES

Tempranillo 80 %

Garnacha 20 %

ENVEJECIMIENTO

En barrica de roble americano durante dieciseis meses, completando su crianza en botella un total de veinticuatro meses.

SUMINISTRO

1 CAJA- 12 BOTELLAS 0.75 cl