

# Voelos Reserva 2016

## Simplemente Rioja.

**WINE ADVOCATE: 92 Pts. ~ JAMES SUCKLING: 91 Pts. ~**

**GUÍA PROENSA: 91 Pts. ~ GUÍA GOURMETS: 91 Pts.**

¿Hoy tu plan es algo más especial? Es el momento de VOELOS RESERVA. Sin perder un ápice de frescura, te ganará con su elegancia y equilibrio, sus matices y su complejidad infinita. Un vino para tomarlo tranquilo, con un guiso sabroso y, si sobra, un vino para acompañar una larga sobremesa. VOELOS RESERVA es ese capricho que te das cuando te ha ido bien la semana o el vino que eliges para crear buen ambiente en una celebración especial. Una producción limitada para esos momentos escogidos.

**VARIEDADES:** 100 % Tempranillo

**VIÑEDO:** Uvas procedentes de una selección de viñedos situados en la Sonsierra. Terreno arcillo-calcáreo, con altitudes comprendidas entre 400 m. y 650 m.

**VENDIMIA:** Manual entre el 1 y el 16 de octubre.

**ELABORACIÓN:** Fermentación espontánea a 24-26º C, en depósitos de acero inoxidable de 15.000 L., con varios remontados diarios.

**CRIANZA:** Crianza de 24 meses en barricas de roble Francés.

**ANALÍTICA:** Grado: 14 % Vol. ~ Ph: 3.60 ~ Acidez Total Tartárica: 5.52 g/l

**NOTA DE CATA:** Color cereza rubí, limpio y brillante. En nariz encontramos un vino equilibrado, muy elegante y sutil. Lleno de matices. Carácter afrutado marcado por frutas rojas y negras maduras, especias y notas minerales, todo ello bien acompañado de aromas terciarios. Entrada suave y elegante. Este vino presenta un magnífico equilibrio, frescura y buena amplitud en boca. Podemos disfrutar de aromas terciario y especiados en el retrogusto, junto con un final largo y persistente.

**MARIDAJES:** Asados, guisos especiados de carne, caza menor, quesos curados.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16 ºC

**PRESENTACIONES:**

- Botella 750 ml. en caja cartón 6 uds. o estuche cartón 3 uds.
- Botella 1500 ml. en caja cartón 6 uds.

