

FINCA LABARCA GRAN RESERVA

Un valor seguro grande como él solo, listo para deleitar los paladares más exigentes. Otro Gran Reserva de la familia Covila que pone de manifiesto nuestra manera de entender el vino.

TIPO DE VINO

Tinto con una crianza de 60 meses entre barrica y botella, con al menos 24 en barricas de roble y un mínimo de 24 de crianza en botellero.

VARIETADES

Tempranillo 100%.

VIÑEDO

Covila Gran Reserva es un vino elaborado con las mejores uvas, procedentes de viñedos situados en laderas sinuosas de Laguardia y Lapuebla de Labarca, en las zonas media y alta, que gozan de suelos arcillo calcáreos. Las viñas tienen una edad media superior a 30 años con diversas orientaciones.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Uva encubada en depósitos de acero inoxidable, tras dos días de pre-maceración en frío a 8°C, se fermenta a temperatura controlada de 24°C y una duración de 10 días. La fermentación maloláctica tiene lugar en barricas de roble americano y francés nuevo, solapando una crianza sobre lías con movimientos periódicos de las mismas hasta el final de la fermentación maloláctica. Posteriormente se cría en barricas de roble americano y francés durante al menos 24 meses y descansado en botellero hasta su quinto año.



MARIDAJE

Perfecto para acompañar carnes rojas, asados, caza, guisos, embutidos, pescados azules y quesos curados.

CALIFICACIÓN AÑADA 2014

Excelente.

NOTAS DE CATA

'Un gran vino.'

Color rojo picota con matices rojo teja en el ribete y capa alta. Los aromas complejos y bien ensamblados entre la madera y fruta se mantienen en equilibrio con la densidad y untuosidad en boca. Es un gran vino con buena expresividad en nariz, elegante y sedoso en boca. Con tiempo en copa incrementa su complejidad y grandeza.

TEMPERATURA DE SERVICIO

14 °C - 18 °C.

FORMATOS

Caja de 6 ó 12 botellas, tipo de cierre: corcho. Disponible código EAN.