

## FINCA LABARCA RESERVA

*Representa a la perfección el clasicismo de los vinos de Rioja que han conquistado el mundo. Un proceso de envejecimiento que pone de manifiesto que efectivamente, los vinos mejoran con los años.*

### TIPO DE VINO

Tinto con una crianza de 36 meses, de los que más de 18 permanecen en barricas de roble y al menos 6 en botella.

### VARIETADES

Tempranillo 100%.

### VIÑEDO

Selección de uvas de viñedos en vaso situados en distintas altitudes y tipos de suelo. La ubicación del viñedo varía desde la zona media de Lapuebla de Labarca hasta zonas a mayor altitud de Laguardia, a los pies de la Sierra de Cantabria.

### VINIFICACIÓN Y CRIANZA

La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable, con temperatura controlada durante 10 días. Parte de la fermentación maloláctica se produce en barricas de roble americano y francés y el resto en depósito de acero inoxidable durante 3 semanas. Todo el vino se cría en barricas de roble americano y francés durante más de 18 meses, reposando en botellero hasta su salida al mercado.



### CALIFICACIÓN AÑADA 2015

Buena.

### MARIDAJE

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

### NOTAS DE CATA

*'Un vino que refleja la intensidad de nuestro terroir.'*

Reserva de tempranillo con un equilibrio perfecto entre la fruta y la finura de los matices a vainilla y chocolate que aporta la crianza en barrica. Dulce a la entrada, intenso y suave al paso y con un final largo y aromático que armoniza con la percepción que transmite en nariz.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

14 °C - 16 °C.

### FORMATOS

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