

BODEGAS

COVILA

PAGOS DE LABARCA GRAN RESERVA

*Un Gran Reserva con una presentación impecable propia de los grandes clásicos de Rioja.
Equilibrio, carácter y presencia para un valor seguro.*

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.

covila.es