



Vallobera Reserva Familia San Pedro

ELABORACIÓN 90% Tempranillo y 10% Garnacha de viñedos de más de 30 años. Racimos seleccionados en viñedo de fincas previamente elegidas por sus características. Elaboración en depósitos de 3500 k. de roble francés. Maceración prefermentativa 3 días en frío a 9-10°C, con remontados largos. Al 4º día comienza la fermentación de 15 días a temperatura controlada (20-23°C) para preservar los aromas primarios. Finalizada ésta, se mantienen los depósitos macerando durante 6 días con un riego de sombrero diario. Crianza en barricas de roble americano y francés durante 14 meses.

CATA Bonito color rojo picota. Elegante conjunción de aromas a fruta madura, notas especiadas de crianza y tonos minerales, con toque tostado. Perfecta unión de fruta y madera. Cuerpo y potencia en boca, carnoso, equilibrado, con taninos nobles, amplio y largo. Postgusto muy agradable. Perfecto para maridar con asados, carnes rojas y de caza, chuletas al sarmiento, quesos curados. Servir entre 16º y 18º.