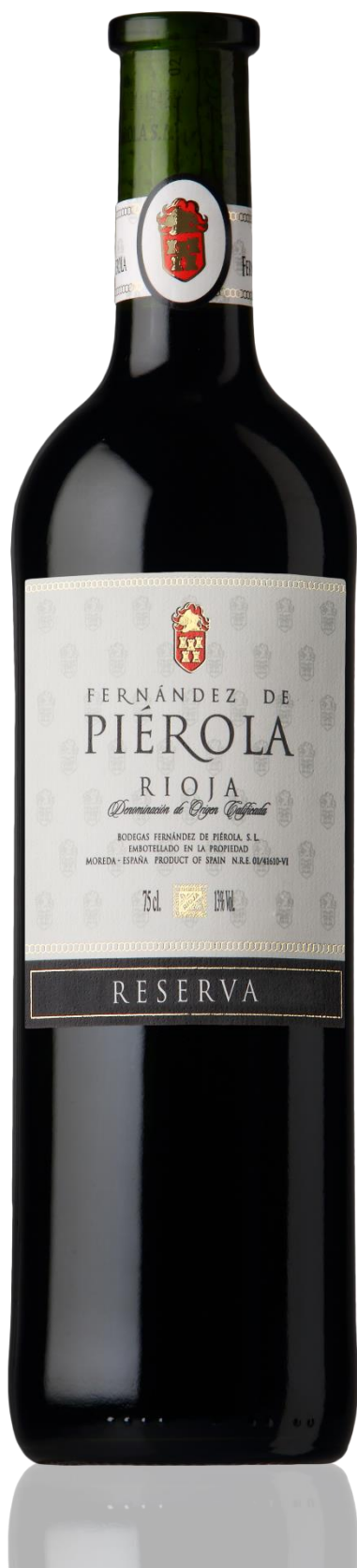




# FERNÁNDEZ DE PIÉROLA

---

## RESERVA



**VARIEDAD:** 100% Tempranillo

**ELABORACIÓN:** Elaborado con viñedos de entre 45 y 60 años de edad. Gracias a su bajo rendimiento posee elevadas concentraciones de polifenoles y materia colorante.

Fermentación de uva despalillada en depósitos de acero inoxidable con refrigeración incorporada por medio de camisas exteriores para mantener temperaturas no superiores a 30°C.

**CRIANZA:** 24 meses en barricas de roble americano (70%) y francés (30%). Trasiegos semestrales. Afinamiento en botella desde Marzo de 2011.

### CATA

**COLOR:** Rojo rubí con desarrollo hacia tonos teja.

**AROMA:** Nariz compleja y potente, con notas intensas de cueros, balsámicos y pasificados.

**BOCA:** En boca destaca su finura y equilibrio de sensaciones. La entrada es amable con un elegante paso por boca, destacando referencias de frutas sobremaduras, especias dulces y torrefactos e integrado en taninos nobles. Final de boca desarrollado y persistente.

**FORMATO:** Botellas de 750 ml. o de 1,5 Litros.

**CAJAS:** Caja de cartón de 6 o de 12 botellas.

**SERVICIO:** 16°C