



DATOS	BRACAMONTE RESERVA
COMPOSICIÓN VARIETAL	100 % tempranillo (Tinta del País)
DENOMINACIÓN	D. O. Ribera del Duero
EDAD DEL VIÑEDO	35 – 40 años
CRianza EN BARRICA	24 meses
TIPO DE ROBLE	30 % Americano 70 % Francés 100% (Allier)
CRianza EN BOTELLA	Mínimo 18 meses
ELABORACIÓN	Viñedos viejos. Vendimia manual en cajas. Doble selección de uva en el viñedo y en la bodega. Despalillado. Fermentación alcohólica a 28 ° en acero inox. Fermentación maloláctica. Clarificación ligera y trasiegos. Posteriormente pasa a barricas y a botella.
MACERACIÓN	15 días
ANÁLISIS SENSORIAL	Rojo picota oscuro muy intenso. Complejos notas de frutas negras maduras (compota de ciruela, pastel de arándanos) junto a notas especiadas y toques de regaliz, vainilla, caramelo, cacao y tonos tostados, Boca suave, amplia y aterciopelada con sabrosa acidez y potentes taninos. Vino redondo, pleno, con gran persistencia final.
GASTRONOMÍA	Carnes rojas, caza mayor y menor, lechazo asado, guisos, embutidos y quesos curados,