



DATOS	COELUS RESERVA
COMPOSICIÓN VARIETAL	100 % tempranillo
DENOMINACIÓN	D.O. Rioja
EDAD DEL VIÑEDO	15 – 40 años
CRIANZA EN BARRICA	12 meses
TIPO DE ROBLE	75% Americano 25% Francés
CRIANZA EN BOTELLA	Mínimo 12 meses
ELABORACIÓN	Vendimia manual. Selección de uva en el viñedo y en la bodega. Despalillado. Fermentación alcohólica a 28° en acero inox. Fermentación maloláctica. Clarificación y trasiegos. Posteriormente pasa a barricas y a botella.
MACERACIÓN	15 días
ANÁLISIS SENSORIAL	Color picota cubierto, limpio y brillante. Aromas de frutas negras, maderas finas, regaliz y balsámicos, con un fondo floral muy elegante. Bien estructurado, paso por boca denso, con excelente acidez y taninos pulidos. Final largo y elegante, goloso.
GASTRONOMÍA	Es muy polivalente: acompaña muy bien a multitud de platos como carnes rojas y blancas, platos de pasta, verduras y ensaladas, embutidos y todo tipo de quesos.