

FAMILIA
CHAVARRI

EST. 1882

TIERRAS DE LA REINA RESERVA

LA ESENCIA MÁS
NOBLE DE RIOJA

VARIEDAD: 100% Tempranillo

VINIFICACIÓN: Elaborado a partir de una selección de las mejores uvas procedentes de viñedos viejos de nuestra propiedad situados en Laguardia, corazón de la Rioja Alavesa. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 28°C y 30°C. Se macera durante 3 semanas con frecuentes remontados para una buena extracción de color y taninos suaves.

CRIANZA: Este vino es envejecido en barricas de roble francés durante 18 meses, seguido de otros 18 meses en botella.

SITUACIÓN: Rioja Alavesa

MUNICIPIO: Laguardia

ALTITUD: 600 m

EDAD DEL VIÑEDO: 45 años

CONDUCCIÓN: Vaso

DENSIDAD: 2.800 cepas

SUELO: Arcillo calcáreo

LLUVIA/AÑO: 450 mm

ASPECTO:

De color picota madura, cubierto y brillante.

AROMA:

Aroma con recuerdos frutales y elegantes notas a madera fina.

BOCA:

Cuerpo aterciopelado y un agradable postgusto.

TEMPERATURA:

Servir entre 17°C y 19°C

D.O.Ca. RIOJA

PREMIOS:

James Suckling
91 Puntos
Tierras De La Reina
Reserva 2017

