

ANTIGVA



ANTIGVA

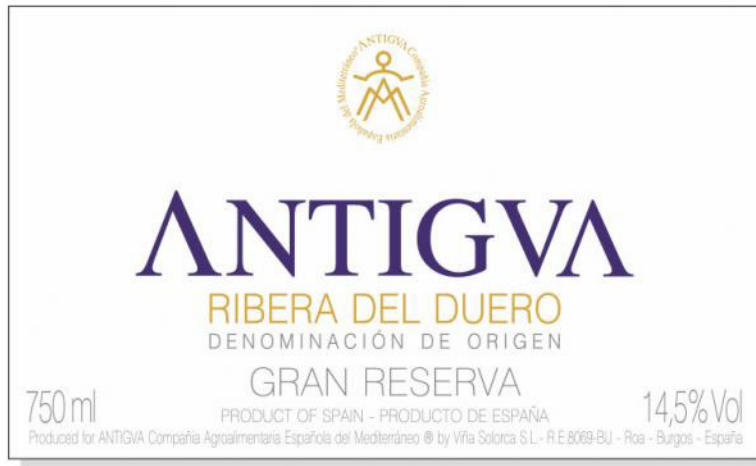
RIBERA DEL DUERO

750ml

GRAN RESERVA

145€

Producción ANTIGVA Compañía Agroalimentaria Española del Mediodía © by RE 8009 BU - Re - Supp 2018



Tipo de vino: Tinto

Varietal: Tempranillo.

Cultivo: En vaso, edad media del viñedo 60 años.

Producción: Limitada.

Grado alcohólico: 14,83% Vol.

Acidez total: 5,15 g/l (ácido tartárico).

Elaboración: ANTIGVA Gran Reserva, es un vino con 60 meses de envejecimiento entre barrica y botella, cumpliendo un mínimo de 24 meses de barrica.

Llegando al mercado con posterioridad al 1 de diciembre del quinto año tras la vendimia.

Nota de cata

Aspecto Visual

Capa alta con base rojo cereza, apreciándose una amplia gama de tonalidades, rojizo granate hasta rubí con matices teja en capa fina.

Aspecto Olfativo

Sobre una base de frutas compotadas, presenta aromas complejos de todas las series. Los aromas terciarios adquiridos durante su envejecimiento sugieren una amplia gama de matices tostados, especias, caza, etc.

Aspecto Gustativo

Su firme estructura y gran equilibrio realza la persistencia y elegancia de este vino. A pesar del tiempo transcurrido, mantiene una evidente armonía que confirman su acreditada longevidad.

Recomendación de consumo

Sus mejores características se logran en los 16° C.