

GRAN RESERVA

原产地

Fuenmayor, 拉里奥哈。
海洋性气候。
钙质粘土土壤。

葡萄品种

90% 丹魄葡萄（Tempranillo），
7% 格拉西亚诺（Graciano），3% 维奥娜（Viura），
人工手摘。

酿制

100%去梗葡萄在受温度控制的不锈钢发酵罐中发酵。

陈酿

使用美国和法国橡木桶发酵30个月。

装瓶

瓶中培养36个月。



颜色

酒体呈

香味

优雅而复杂的香气，带有淡淡香草和轻度烘烤的成熟浆果。

口感

口中强烈而有主体，平衡、匀称和优雅。非常适合配搭各种烤肉或辣调味酱。