

# RESERVA

**ZONA** D.O. Ribera del Duero - La Horra

**GRADO ALCOHÓLICO** 14,5%

**VARIEDAD** 100% Tinta Fino  
vendimia manual

**VIÑEDO** Selección de los mejores viñedos  
de más de 60 años.

**ELABORACIÓN** Fermentación en depósitos de  
acero inoxidable a 28°C con una  
maceración posterior de 25 días.

**ENVEJECIMIENTO** 14 meses en barricas nuevas de  
roble francés y un mínimo de 3  
años en botella para pulir los  
taninos y conseguir una mayor  
complejidad y elegancia.

## NOTAS DE CATA

Color rojo granate con destellos rubí, cubierto.

En nariz es elegante, complejo, fruta madura, notas  
florales, destacando la violeta, suaves perfumes de  
vainilla, canela y sándalo.

En boca es sedoso con un paso señorial, equilibrado y  
un final muy largo.

Embotellado sin filtrar ni estabilizar.

Se recomienda decantar. *Producción limitada*

[www.bodegavinavalera.com](http://www.bodegavinavalera.com)  
947 54 20 57

