



ALTANZA

BODEGAS

ALTANZA GRAN RESERVA

Vino con excelente potencial de guarda, nuestra expresión más clásica de la variedad reina en Rioja.

VARIEDAD

100% Tempranillo

CRIANZA

24 meses en barricas de roble francés y americano, posteriormente reposa 3 meses en tinos de roble francés Allier de 22 Hl.

NOTA DE CATA

Rojo granate con destellos tejas. Es un vino con mucha complejidad aromática. Destacan los aromas a frutas confitadas y especias primarias (tostados, vainilla), que dan paso a las notas más opacas, que se desprenden gradualmente (cacao, clavo, tierra húmeda). Entrada en boca con notas dulces potente, con una buena acidez y muy equilibrado. Debido a la suavidad de sus taninos, ofrece sabores de frutos del bosque, matizados por las especias dulces de la madera. Largo postgusto.

MARIDAJE

Acompaña bien todo tipo de caza, estofados y quesos fuertes, como la Torta del Casar. También casa bien con ciertos postres que contengan algún ingrediente amargo, como el chocolate negro. Sugerencias: venado al chocolate.

PREMIOS

- ✦ 92 puntos Decanter
- ✦ 92 puntos Guía Peñín 2021
- ✦ 90 puntos Tim Atkin

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 ° -18° C **GRADO:** 14%

Aconsejable abrir 30 min. antes de ser servido.



www.altanza.com

www.altanza.com

CN 232, Km. 419,5 - 26360 Fuenmayor (La Rioja)

T.: +34 941 450 860

F.: +34 941 450 804

