



ALTANZA
BODEGAS

ALTANZA RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL



Extraordinario reserva que cautiva por su delicadeza aromática y su elegancia. Notas de frutos negros suavemente especiados con un toque mineral. Elaborado con uva procedente de viñedo de más de 50 años. Serie limitada a 20.868 botellas.

VARIEDAD

100% Tempranillo

CRIANZA

24 meses en barricas nuevas de roble francés y maloláctica en tinos de roble francés de 22Hl.

NOTA DE CATA

De color rojo rubí de capa media. En nariz ofrece un perfecto equilibrio entre los frutos negros maduros (regaliz, grosella) y sutiles especias de la madera (vainilla, cacao, suaves torrefactos). En boca es un vino fino y elegante, con suaves taninos y buena acidez, por lo que resulta meloso y extremadamente redondo.

MARIDAJE

Se recomienda tomarlo con los platos normalmente recomendados para un reserva, pero es un vino que puede disfrutarse perfectamente solo.

PREMIOS

- ✦ Medalla de Oro Mundusvini
- ✦ 91 puntos Guía Peñín 2018

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18°C

GRADO ALCOHÓLICO: 14%

Aconsejable abrir 30 min. antes de ser servido.