



ALTANZA
BODEGAS

SOROLLA RESERVA



*Altanza vuelve a poner en valor el talento español, con una añada 2010 excelente. Esta quinta entrega de la **Colección Artistas Españoles** está dedicada al pintor de la luz, al pintor que puso las técnicas del impresionismo al servicio del paisaje mediterráneo, Joaquín Sorolla y Bastida. Ideal para obsequiar a los amantes de los reservas ligeros y delicados de Rioja.*

VARIEDAD

100% Tempranillo

CRIANZA

18 meses en barricas nuevas de roble francés, posteriormente reposa 4 meses en tinos de roble francés Allier de 22 Hl.

NOTA DE CATA

Intenso color cereza picota de capa media con ribete granate. En nariz tiene fuerza, mantiene una viva frescura y vitalidad con aromas balsámicos, lácticos, notas minerales y frutos negros. Tostados muy elegantes, finos recuerdos a vainilla y especiados. Entrada sedosa y agradable. Es redondo y complejo con gran estructura y taninos bien equilibrados, que le confieren fuerza y elegancia. Final largo y persistente.

MARIDAJE

Comidas elaboradas como rabo de toro deshuesado al vino tinto, postres como milhojas o trufas de chocolate. Sugerencia: ijada de bonito a la parrilla.

PREMIOS

- ★93 puntos Guía Peñín 2018
- ★91 puntos The Wine Advocate. R. Parker

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°-18°C

GRADO ALCOHÓLICO: 14%

Aconsejable abrir 30 min. antes de ser servido.