



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 Guía Peñín 2021

🏆 91 puntos Tim Atkin 2018

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 ° -18° C

GRADO: 14%

Aconsejable abrir 30 min. antes de ser servido.

