



Denominación de Origen Calificada

Rioja

Crianza

Permanece 24 meses en bodega.

Variedades de la uva

Tempranillo 100 %

Elaboración

Fermentación en depósito de acero inoxidable.
24 meses en bodega de 225 l de madera 60%
francesa y 40% americana, de las cuales el
50% es bodega nueva.



**XIII LUNAS
RESERVA**

“ El Tempranillo, el terruño, sus
viticultores. Un viaje emocional
al carácter y la esencia de la
Rioja Alta. ”

Anna Gallisà, enóloga jefe.

Nota de cata

Color rubí con alta de capa. Aroma profundo y fresco
de frutos rojos y negros que se presentan a la par que
las notas de la crianza; vainilla, chocolate, tostados.

En boca el vino se muestra amplio y redondo, denso
con una acidez presente y muy integrada que le aporta
longitud y vida al vino.

Taninos pulidos, sedosos y elegantes.

Análisis

Graduación: 14 % vol.
SO2 libre: 32 mg/l.
SO2 total: 76 mg/l.
Acidez total: 5,17 g/l de ácido tartárico.
Acidez volátil: 0,5 g/l
Azúcares: 0,68 g/l.