



TARÓN RESERVA

LA UVA

Elaborado con viñas de más de 50 años repartidas en los cuatro pueblos de Rioja Alta que conforman “Territorio Tarón” (Cuzcurrita de Río Tirón, Sajazarra, Tirgo y Villaseca). Son viñedos vendimiados a mano, de rendimientos en torno a 5.000 kg por hectárea de producción, en los que se hace un exhaustivo control de maduración y se busca el momento óptimo de vendimia que permita expresar en el vino un gran potencial y capacidad de guarda.

VARIETADES

Tempranillo 90%, Mazuelo 10%.

ELABORACIÓN

Se elabora en depósitos de acero inoxidable macerándose en frío durante 2 o 3 días. La fermentación alcohólica se realiza a temperatura controlada.

CRIANZA

Finalizada la fermentación maloláctica, el vino se trasiega y reposa un invierno antes de entrar en la bodega de roble americano nuevo. Aquí permanecerá durante 24 meses, en una nave semienterrada donde son constantes la temperatura y humedad a lo largo de todo el año. De nuevo, el vino permanece otro invierno en depósito de acero inoxidable donde se termina de limpiar de manera natural evitando tratamientos posteriores que resten calidad a sus características organolépticas. Una vez embotellado, el vino pasará al menos 3 años en botella afinándose antes de su comercialización.

CATA

Color rojo rubí de capa media alta. Limpio y brillante. Se observa una buena densidad glicérica con suave caída a lo largo de las paredes de la copa.

Nariz agradable llena de sorpresas: ciruelas secas, notas de tabaco, aromas elegantes de regaliz, especias y notas mentoladas con un ligero toque mineral.

En boca expresa un tanino elegante, maduro, sabroso, fino y sedoso, con una buena acidez que equilibra el paladar.

TEMPERATURA DE CONSUMO Y MARIDAJE

Se recomienda el consumo alrededor de los 16 - 18°C.

Este vino marida bien con guisos, carnes rojas, platos de caza y queso.