



ALTANZA

BODEGAS

ALTANZA RESERVA

Déjate sorprender por el Reserva que define el estilo de la bodega y que puedes disfrutar en cualquier ocasión. Seducirá a todo tipo de consumidores por su equilibrio y elegancia.

VARIEDAD

100% Tempranillo

CRIANZA

18 meses en barricas de roble francés, posteriormente reposa 3 meses en tinós de roble francés Allier de 22 HI.

NOTA DE CATA

De color granate con ribete ligeramente anaranjado y capa media. Intensidad olfativa media y compleja. Combina a la perfección la frescura de los frutos rojos como frambuesa y cereza y la complejidad que le aporta su paso por barrica francesa. Notas de pimienta y sutiles balsámicos que dan paso a ligeras notas de ahumados y torrefactos. Entrada interesante, de tacto ligero pero amplio y redondo, de tanino amable, con acidez media-alta y postgusto agradable y persistente.

MARIDAJE

Realza y complementa una amplia variedad de guisos elaborados y asados, principalmente carnes a la brasa, pescados azules a la plancha y blancos en salsa. Sugerencia de nuestra chef: estofado de cordero.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14°C

GRADO ALCOHÓLICO: 14%



92

WINEENTHUSIAST

92 PTS.

JAMES SUCKLING.COM

93

PUNTOS verema

92

www.guiapenin.com