

RESERVA

ZONA D.O. Ribera del Duero - La Horra

GRADO ALCOHÓLICO. 14,5%

VARIEDAD 100% Tinta Fino
vendimia manual

VIÑEDO Selección de los mejores viñedos
de más de 60 años.

ELABORACIÓN Fermentación en depósitos de
acero inoxidable a 28°C con una
maceración posterior de 25 días.

ENVEJECIMIENTO 14 meses en barricas nuevas de
roble francés y un mínimo de 3
años en botella para pulir los
taninos y conseguir una mayor
complejidad y elegancia.

NOTAS DE CATA

Color rojo granate con destellos rubí, cubierto.

En nariz es elegante, complejo, fruta madura, notas
florales, destacando la violeta, suaves perfumes de
vainilla, canela y sándalo.

En boca es sedoso con un paso señorial, equilibrado y
un final muy largo.

Embotellado sin filtrar ni estabilizar.

Se recomienda decantar.



RICARDO
DUMAS



www.ricardodumas.com