



Viña Mayor

Gran Reserva



Ubicada en la llamada "Milla de Oro", la zona más prestigiosa de la denominación, Bodegas y Viñedos Viña Mayor aúna las grandes virtudes de la Ribera del Duero. Una bodega con una vocación innovadora y un profundo respeto por el medio ambiente (certificación Wineries for Climate Protection (WfCP)).

Origen	D.O. Ribera del Duero
Tipo de Vino y Añada	Tinto Gran Reserva 2014
Variedad de Uva	100% Tempranillo
Temperatura de Servicio	14° - 16° aprox.
Viñedos	Vino que nace de viñedos muy viejos, cuyo bajo rendimiento permite una alta concentración de sabor y matices.
Proceso de Elaboración	Vendimia manual y mesa de doble selección a la entrada en bodega. Fermentación a temperatura controlada. Fermentación maloláctica en depósito y en barrica de roble francés.
Envejecimiento	24 meses de crianza en barrica bordelesa de roble francés. Un mínimo de 36 meses en botella antes de salir al mercado.
Gastronomía	Vino complejo y maduro perfecto para acompañar carnes rojas, guisos de caza mayor, asados castellanos y todo tipo de quesos curados. Perfecto con legumbres, arroces de carne y platos con setas.

Vista

Rubí profundo.

Nariz

Aromas intensos a frutos rojos maduros, cerezas, frutos secos y cacao.

Boca

Redondo, intenso, jugoso, largo y complejo.


VIÑA MAYOR

Alcohol
14

PH
3,77

Acidez
4,59 g/l

Azúcar residual
1,6 g/l



2018: 93 Tim Atkin

2018: 92 James Suckling