



Viña Mayor

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 Reserva 2018
Variedad de Uva	90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon
Temperatura de Servicio	14° - 16° aprox.
Viñedos	Las uvas proceden de viñedos seleccionados de más de 60 años con una gran concentración y situados a 900 m. de altitud, donde la maduración es más lenta, obteniendo así complejidad de sabores y aromas.
Proceso de Elaboración	Vendimia manual. Doble mesa de selección, despallado y ligero estrujado. Fermentación a temperatura controlada. Maceración prolongada durante 25-30 días
Envejecimiento	18 meses en barricas de roble y hasta 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 intenso

Nariz

Aromas terciarios, procedentes del envejecimiento en botella (cueros y tabaco), Combinados con notas de frutos negros maduros, especias dulces y suaves tostados

Boca

Notas finas de cuero, tabaco y mocha. Bien estructurado y a la vez redondo, sedoso y complejo con un final largo y sabroso


VIÑA MAYOR

Alcohol
14,5

PH
3,6

Acidez
4,5 g/l

Azúcar residual
1,5 g/l



2018: 93 Tim Atkin

2018: 92 James Suckling