



## ACÓN GRAN RESERVA: UN VINO INTENSO, FRANCO Y CON MUCHO CUERPO

**Cosecha:** 2014  
**D.O.:** Ribera del Duero  
**Calificación:** Muy Buena

### VIÑEDOS:

**General:** Selección de fincas en La Aguilera (Burgos).  
**Altitud:** 850 m.  
**Orientación:** Noroeste – Sureste.  
**Suelo:** Arcilloso con canto de río y calcáreo.  
**Variedades:** 85 % Tempranillo.  
15% Cabernet Sauvignon.  
**Rendimiento:** 25,00 hl/ha.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Vendimia manual Seleccionada en cajas de 12 Kg  
Maceración prefermentativa en frío durante 96 h.  
Fermentación alcohólica controlada a 25º C y  
maceración postfermentativa de 5 días.  
Descube por cata.  
Crianza durante 24 meses en Roble (grano fino): francés (70%) y  
americano (30%).  
Fecha de Embotellado: Mayo 2017.

### PRODUCCIÓN:

3.000 botellas de 750 ml. / 100 botellas de 1500 ml

### NOTA DE CATA:

**Color:** Rojo cereza picota con ribetes granates.  
**Nariz:** Aroma intenso a fruta madura y confitada, con recuerdos a cacao y torrefactos, y un fondo dulce especiado.  
**Boca:** Potente, con carácter. Carnoso con taninos maduros y muy equilibrado.  
**Final:** Elegante, complejo y persistente.

### ANÁLISIS:

**Alcohol:** 15,00 % Vol.      **pH:** 3,65  
**Acidez total:** 5,50 g/l      **Extracto Seco:** 30 g/l

### NOTA AL CONSUMIDOR:

**Temperatura óptima de consumo:** 16ºC - 18ºC.  
**Recomendado con:** Marida con carnes, tanto asadas como a la parrilla. Todo tipo de arroces, legumbres secas en guiso, guisos, quesos curados, chocolate, postres a base de chocolate...  
**Potencial:** Superior a 30 años.



Denominación de Origen  
RIBERA DEL DUERO



Domicilio Social: C/. Miranda do Douro, 4 bajo • 09400 Aranda de Duero (Burgos)  
Tf: 947 50 92 92 • Fx: 947 50 85 86 • joseantonio carrasco@abadiadeacon.com  
Bodega: Ctra. Hontangas, Km. 0,400 • 09391 Castrillo de la Vega • Burgos - España