

ANTIGVA



ANTIGVA

RIBERA DEL DUERO

RESERVA

750 ml

1458

Produced by ANTIGVA Compañía Agroalimentaria Española del Mediterráneo © by P.E. 8029-BU - Rioja - España



Tipo de vino: Tinto

Variedad: Tempranillo.

Cultivo: En vaso, edad media del viñedo 60 años.

Producción: Limitada.

Grado alcohólico: 14,5% Vol.

Acidez total: 4,95 g/l (ácido tartárico).

Elaboración: ANTIGVA Reserva 2010, es un vino con 36 meses de envejecimiento entre barrica y botella, cumpliendo un mínimo de 12 meses en barrica. Llegando al mercado a partir del 1 de diciembre del tercer año tras la vendimia.

Nota de cata

Aspecto Visual

De lenta evolución cromática y capa intensa, sus tonalidades varían del rojo picota al rojo rubí.

Aspecto Olfativo

Intenso y elegante. Presenta profundos aromas de fruta sobremadura y confitada combinados con otros como cuero, almizcles, minerales y balsámicos.

Aspecto Gustativo

Carnoso, potente y equilibrado, resulta amplio y robusto en boca.

Vía retronasal larga y persistente que potencia los aromas propios del envejecimiento.

Recomendación de consumo

Sus mejores características se logran en los 15° C.