

DUQUESA DE LA VICTORIA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA





Frota la etiqueta
y descubre su
AROMA








RESERVA

DESCRIPCIÓN

- VARIEDAD DE UVA:  Tempranillo 95%, Graciano 5%. El Graciano es una variedad autóctona de Rioja, un compañero de viaje perfecto para el Tempranillo, ya que se complementan perfectamente para una vejez fructífera.
- EDAD DEL VIÑEDO: Superior a 60 años.
- SUELO: Arcilloso calcáreo.
- CLIMA: Mediterráneo con influencia atlántica.
- PLUVIOMETRÍA: Media de 650 litros anuales.
- ELABORACIÓN:  Se vendimió la segunda semana de Octubre, fermentación alcohólica durante 9 días a 26°C, maceración post-fermentativa con los hollejos durante 12 días. Envejecimiento en bodega de roble francés y roble americano de 225 litros durante 18 meses.



FICHA DE CATA

- FASE VISUAL:  Rojo rubí de capa muy alta.
- FASE OLFATIVA:  Destaca el carácter balsámico y hierbas aromáticas como lavanda, hinojo y romero conviviendo en armonía con frutas negras.
- FASE GUSTATIVA:  Gran volumen, con un tanino goloso y una acidez equilibrada que le aporta estructura y carácter. Agradable sensación de fruta y bombón de ciruela.
- TEMP. DE CONSUMO:  Entre 12°C y 18°C.
- GASTRONOMÍA:  Combina excelentemente con tapas variadas, carnes, guisos, legumbres, platos típicos del país y postres.