

# CVNE Reserva Especial 2016

## Detalles del Viñedo

Uva proveniente de viñedos propios.

- Viñedos: Villalba, La Rioja
- Tipo de plantación: En Vaso
- Edad viñedo: Edad media de 20 años
- Suelos: Arcillo cálcareos y calizos

## Detalles Técnicos

- Fermentación: Alcohólica en depósito de acero y maloláctica en barrica nueva de roble
- Barrica: barricas nuevas de roble 80 % americano y 20 % francés
- Grado alcohólico: 14%
- Acidez Total: 5,30
- PH: 3,64

## Notas de Cata

Color granate con tonalidades rosadas en el ribete.

En nariz destacan aromas a frutos del bosque y regaliz muy bien integrados con las especias dulces, café tostado, nuez moscada y ciertas notas a bosque.

En boca vamos a encontrar una entrada suave con un paso marcado por un tanino joven y un final largo y afrutado.



Reserva Especial añada 2016 se obtiene mediante la combinación de los suelos arcillo calcáreos y minerales, ideales para el desarrollo de la uva Tempranillo. Las uvas son recolectadas manualmente de viñas propias de la subzona de Rioja Alta.

La fermentación alcohólica transcurre a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Posteriormente, y tras la fermentación maloláctica, comienza su crianza en barricas de roble francés y americano. Esta se prolonga 18 meses, durante los cuales, el vino evoluciona adoptando las notas características de los dos tipos de madera. Tras una clarificación natural, tiene lugar la segunda fase de afinamiento y equilibrado del vino. Es decir, su permanencia en botella en nuestros calados durante un mínimo de 18 meses hasta el momento de salir al mercado.

CLUB  
TOLONO  
MUY ESPECIAL

Añada

2016

Zona de  
producción

La Rioja

Variedad  
de uva

85% Tempranillo, 10%  
Graciano y 5% Mazuelo.