



VAZA

Reserva Vino Tinto



Denominación de origen
D.O.Ca. Rioja

Coupage
70% Tempranillo y 30% Graciano

Análisis
Grado Alcohólico Adquirido: 14,00% vol.
Acidez Total: 4,8 g/l (ác. tartárico)

Crianza
12 meses en bodega (francés y americano) y mínimo 24 meses de maduración en botella.

Nota de Cata
Vaza reserva es un vino potente y elegante elaborado con uvas tempranillo y graciano acompañado de un esmerado envejecimiento en barricas y largo reposo en botella.
Brillante y de color granate.
Para expresar su gran complejidad aromática necesita un cierto tiempo de aireación. Rico en notas de panadería, levaduras, especias y tostados procedente del roble. Muy presente los aromas a confitura de frutos negros, y de forma más sutil, cierto aroma floral aportado por el graciano.
En boca es un vino muy sabroso, potente y elegante. De tanino aterciopelado, con buen volumen, resaltan sabores como cacao y cafés procedentes de su envejecimiento en bodega. Retrogusto intenso.

Condiciones óptimas de conservación
En lugar fresco y de temperatura constante (entre 13 y 17° C).
Resguardado de la luz y las vibraciones.

Condiciones óptimas de consumo
Servir a temperaturas comprendidas entre 16 y 18° C.

Maridaje
Queso curado, cecina. Carnes asadas o la brasa, y platos muy especiados.