

Delicias de Burgos

Vitori 17 (608)

09004 Burgos

00 34 693 802 640

info@deliciasburgos.es



Tinto Reserva Hacienda El Ternero

Haro (La Rioja)

Uva: 95% Tempranillo, 5% Mazuelo.

Región: Rioja Alta. (D.O.Ca. Rioja)

Productor: Hacienda El Ternero.

Viñedos: 60 Has. Viñedo propio rodeando la bodega

Tipo de botella: Borgoña 75 cl.

Grado alcohólico: 13,5 % vol.

Elaboración: Tras la vendimia manual, la maceración para este vino suele ser de unos 15 a 20 días. Una vez pasado este tiempo, un 60% del vino realiza la fermentación maloláctica en barricas de roble francés nuevo, mientras que el 40% restante lo hace en barricas de segundo uso.

Envejecimiento: Tras la maloláctica, criamos el vino en las mismas barricas durante 18 ó 20 meses.

DEGUSTACIÓN

Color rojo cereza, con un componente aromático en el que predominan las frutas del bosque, como moras y arándanos, todo ello ensamblado con aromas especiados y vainillas, procedentes de su paso por madera.

En boca se muestra fresco y redondo, recordando sabores de frutas negras y especiados de monte bajo.



ATENCIÓN!!!

Los Vinos como *Cincuenta Mil Millas* de larga crianza sufren en exceso durante viajes y transportes. RECOMENDAMOS un reposo mínimo de una semana previa a su consumo.