



BODEGAS CICERÓN
RIOJA



LARRADES RESERVA

VARIEDAD DE LA UVA: Tempranillo 70 %, Graciano 20 %, Mazuelo 10 %

ELABORACION: La recolección se realiza cuando la uva ha alcanzado el punto óptimo de maduración fenólica. La recolección es manual utilizando cesto de 20 Kg, lo que nos permite dos cosas; la primera y más importante, desechar las uvas que visualmente no muestren la calidad suficiente, y la segunda, evitar la rotura de los granos de uva. Se fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, realizando varios remontados al día para la extracción de compuestos aromáticos y de color.

CRIANZA: 24 meses en barrica de 225 litros de roble americano y francés y 12 meses en botella.

COLOR: Rojo cereza de capa alta.

AROMA: Frutos negros, tostados, chocolates, vainilla y un toque mineral.

GUSTO: El vino se muestra con un paso en boca sedoso con sabores que han madurado con el tiempo y que le confieren finura y elegancia. La sensación final es larga y agradable, con notas de madera y fruta.

