

Diamante

GRAN RESERVA

Selección Uva Tempranillo



Color: Rojo granate con reflejos rubí.

Nariz: Aroma complejo y envolvente, con notas de fruta madura en compota, especias como nuez moscada y canela, frutos secos, toques balsámicos y delicados matices de vainilla, clavo y cedro.

Boca: Entrada dulce, paso equilibrado con taninos maduros e integrados. Final largo, redondo y persistente.

EN EL VIÑEDO

Tempranillo procedente de viñedos en Rioja Alta y Rioja Alavesa, orientados al sur y situados a 575 metros de altitud. El clima atlántico aporta frescura y una acidez natural que realza la expresión varietal.

EN BODEGA

Vendimia manual, seguida de despallado, fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos. Crianza de 36 meses en barricas de roble francés y americano de tostado medio, con trasiegos semestrales. Afinamiento en botella durante 24 meses.

EN LA MESA

Perfecto con asados de carne roja, platos de caza y quesos curados.

Grado alcohólico: 14%

Servir a 14-16°C

DESDE 1890
BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS