

Diamante

RESERVA

Selección Uva Tempranillo



Color: Granate brillante con reflejos rubí y capa media-alta.

Nariz: Intensa y expresiva, con notas especiadas, cereza madura, toffee y chocolate.

Boca: Sabroso, equilibrado y carnoso. Final largo, elegante y con taninos pulidos.

EN EL VIÑEDO

Elaborado con uva Tempranillo procedente de viñedos seleccionados en Labastida (Rioja Alavesa) y Tudelilla (Rioja Oriental). En Labastida, a 500 metros de altitud, las cepas superan los 50 años de edad y se asientan sobre suelos arcillo-calcáreos que aportan finura y estructura. En Tudelilla, a 575 metros, los viñedos de más de 30 años crecen sobre suelos glaciales con cantos rodados, transmitiendo frescura y mineralidad al vino.

EN BODEGA

La vendimia se realiza manualmente, con despallado y estrujado previos a la fermentación alcohólica. La fermentación maloláctica se lleva a cabo parcialmente en barricas y el resto en depósitos, lo que aporta mayor complejidad. El vino envejece durante 18 meses en barricas de roble francés y americano, con trasiegos semestrales. Posteriormente, se afina en botella durante 9 meses, alcanzando su expresión más armoniosa.

EN LA MESA

Por su equilibrio y elegancia, es el acompañante ideal de legumbres tradicionales, platos de cuchara, carnes a la brasa y asados.

Grado alcohólico: 14,5%
Servir a 14-16°C

DESDE 1890
BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS