

Diamante

RESERVA

Selección Uva Tempranillo



Robe: Grenat brillant aux reflets rubis, d'une intensité moyenne-haute.

Nez: Intense et expressif, avec des notes épicées, de cerise mûre, de toffee et de chocolat.

Bouche: Savoureuse, bien équilibrée et corsée. Finale longue et élégante avec des tanins polis.

AU VIGNOBLE

Élaboré à partir de raisins de Tempranillo provenant de vignobles sélectionnés à Labastida (Rioja Alavesa) et Tudelilla (Rioja Oriental). À Labastida, à 500 mètres d'altitude, des vignes de plus de 50 ans s'épanouissent sur des sols argilo-calcaires, apportant finesse et structure. À Tudelilla, à 575 mètres d'altitude, des vignes de plus de 30 ans se développent sur des sols d'origine glaciaire parsemés de galets roulés, ajoutant de la fraîcheur et de la minéralité au vin.

AU CHAI

Les vendanges sont manuelles, suivies d'un égrappage et d'un foulage avant la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique se déroule en partie en barriques et le reste en cuves, ce qui en accroît la complexité. Le vin est élevé pendant 18 mois en fûts de chêne français et américain, avec des soutirages tous les six mois. Il s'affine ensuite en bouteille pendant 9 mois, atteignant ainsi son expression la plus harmonieuse.

À TABLE

Grâce à son équilibre et à son élégance, il s'accorde à merveille avec les légumineuses traditionnelles, les plats mijotés généreux, les viandes grillées et les rôtis.

DEPUIS 1890
BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS