



CONDADO DE HAZA RESERVA

D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Tempranillo.

Alcohol: 15,0%

Reposo: 19 meses en bodega de roble francés y reposo en botella hasta su salida al mercado.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Vino tinto limpio y brillante. Bonito color rojo cereza con matiz violáceo.



En copa parada presenta una intensidad aromática alta con recuerdos a fruta negra madura y notas lácteas. Aparece una amplia gama con aromas especiados, balsámicos y torrefactos.



Entrada potente en boca, notas muy marcadas de fruta y torrefactos con un paso cremoso y un tanino bien marcado con una acidez perfectamente integrada. En el retrogusto sigue presente la fruta negra en su faceta más golosa, moras, ciruela. La madera se percibe muy bien ensamblada con esas notas de tostados, ahumadas y especiadas propias de una crianza en roble francés a la vez que los torrefactos y cacao en su faceta más dulce. Es un vino potente y estructurado a la vez que elegante y complejo. Persistencia alta.



Perfecto para acompañar carnes a la brasa, estofados, guisos de caza y postres con chocolate.



La Bodega

El Château de la Ribera. Así se conoce también a Condado de Haza, la otra gran bodega de la Ribera del Duero. Su fama traspasa fronteras. En 2008, la prestigiosa publicación Wine Spectator incluyó a Condado de Haza Crianza entre los 100 mejores vinos del mundo. Familia Fernández Rivera plantó los primeros viñedos en 1987. Lo hizo a orillas del Río Duero, en una tierra que ya es mítica. En la actualidad, Condado de Haza cuenta con 200 hectáreas de viñedo 100% Tempranillo, la uva característica de las cuatro bodegas de Familia Fernández Rivera.