

PAIVA RESERVA 2017

VARIEDAD

Tempranillo.

VIÑEDO Y SUELO

Las uvas proceden de viñedos plantados hace más de 45 años (los más antiguos de la Bodega), cultivados en vaso y en marco real. El suelo es arcilloso con alto contenido en caliza.

RECOLECCIÓN Y ELABORACIÓN

La vendimia se realiza a mano y en cajas de 200kg. Las uvas se encuban por gravedad en los depósitos, donde fermentan bajo temperatura controlada (que oscila entre 18 y 24°C), experimentando continuos y cortos remontados. La maceración post-fermentativa es superior a 15 días y la crianza inmediata se hace en barricas de roble francés y americano durante 16 meses, permaneciendo en botella al menos otros 24 meses.

NOTAS DE CATA

Su color es rojo rubí con tonos tejas; en nariz presenta aromas a frutas maduras y compota, acompañado de vainilla, minerales y aromas balsámicos; en boca es estructurado y redondo.

MARIDAJE

Recomendado para tomar con carnes rojas, caza y patés.

TEMPERATURA ÓPTIMA

Entre 14 y 16°C. Se recomienda abrir la botella al menos una hora antes de servir. Vino elaborado de forma natural y sin filtrado para mantener sus características organolépticas propias, por lo que puede aparecer alguna precipitación.

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Grado:	14,50%	SO ₂ Total:	110 mg/l
Ph:	3.6	Az. Volátil:	0.70 g/l
AcidezTotal:	4.80 g/l		

GALARDONES

