

CASTILLO DE SAJAZARRA

RESERVA

Este vino se elabora a partir de viñedos propios que crecen en suelos arcillo-calcareos, entre 550 y 700 metros de altitud, situados en la ladera sur de los montes Obarenes. Después de la vendimia y selección manual de la uva, la crianza se lleva a cabo en barricas de roble francés y americano durante 24 meses, para pasar el resto del tiempo en botella. Vino de corte moderno sin perder tipicidad.

ficha de cata • castillo de sajararra reserva	
color	color atractivo, muy cubierto, rojo picota con reflejos violáceos
aroma	aroma muy intenso y complejo, integrando la fruta madura con aromas a tabaco, balsámicos y especiados que son fiel reflejo del excelente aporte de la madera.
sabor	untuoso en boca, con estructura sólida, taninos maduros y ligeramente secantes. Armonioso y largo. Se adivina un vino con presente y futuro espléndido.
variedades de viñedo	98% tempranillo, 2% graciano y garnacha.
temperatura de consumo aconsejada: 16-18°C	

formatos disponibles			
contenido	unidades	cartón	madera
0,50L	12	██████████	
0,75L	6	██████████	██████████
0,75L	12	██████████	
1,50L	6	██████████	
5L	1		██████████
otros formatos consultar			

