

CAUTIVO

Gran Reserva

Tras una esmerada elaboración siguiendo el sistema tradicional de Maceración Carbónica y Despalillado con la variedad Tempranillo 100% se conservó en depósito de acero inoxidable y se crió en barrica de roble americano y francés durante un período de 26 meses. Posteriormente ha permanecido durmiendo en botellero hasta su punto más óptimo de consumo. Elegante color rojo teja, con aromas primarios de frambuesa y cereza. Gusto equilibrado rico en taninos que le da cuerpo y armonía. Recomendable para carnes rojas y caza.

After a careful vinification of 100% Tempranillo grapes using the traditional Carbonic Maceration and Destalking system, the wine was first kept in stainless steel tanks and then aged in American and French oak casks for 26 months. Afterwards is kept in bottles until its optimus point. With an elegant reddish colour, primary smell of raspberry and cherry, equilibrated flavour, rich in tannin gives this wine body and harmony. It should be served to accompany red meats and hunting meats.

HEREDAD DE BAROJA

C/ Cercas Altas 6 · 01309 ELVILLAR DE ÁLAVA - Rioja Alavesa - España
T.: 945.604.068 - 945.604.116 · F.: 945.604.105
e-mail: info@heredadbaroja.com · www. heredadbaroja.com

