



HEREDAD DE **JUDIMA** reserva



Varietal: 100% Tempranillo.

Uvas: Procedentes de viñedos propios, seleccionadas en el momento óptimo de maduración.

Grado alcohólico: 13,5 % Vol.

Método de elaboración: Fermentación de la uva sin raspón en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Remontados diarios. Se alarga la maceración para obtener un vino con gran extracto y color.

Crianza: En barricas de roble americano y francés entre 21 y 36 meses efectuando trasiegos cada seis meses. Seguidamente el vino se afina en nuestro botellero hasta su comercialización.

Cata: Color: rojo oscuro, brillante, con buena capa. Nariz: intensa, completa y elegante. Aromas de fruta madura, especias y madera tostada. Boca: aterciopelado y con cuerpo.

Momento óptimo de consumo: Se puede consumir inmediatamente o ser guardado en condiciones óptimas durante varios años.

Temperatura de servicio: 16-18° C

Presentación: Botella de 750 ML.

Grape variety: 100% Tempranillo.

Grapes: From our own selected vines, picked at their ripest.

Alcohol content: 13,5 % Vol.

Vinification: Temperature controlled fermentation of destemmed grapes in stainless-steel vats, pumped-over daily. Extended maceration for maximum concentration and colour.

Aging: 21 to 36 months in French and American oak, racking every six months. Bottle-aged in our bottle cellars until its release for sale.

Tasting notes: Color: brilliant black berry red colour with good depth. Nose: intense, complex and elegant. Ripe fruity aromas, spices and toasted wood. Taste: velvety, stick taste and full-bodied.

Readiness for drinking: Drink now or keep in excellent conditions for several years.

Serving Temperature: 16-18° C

Bottle size: 750 ML

Sorte der Weintraube: 100% Fruehlese

Weintraube: Herkunft aus eigenen Weinbergen, erlesen im optimalem Reifemoment.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Herstellungsmethode: Gaerung der Weintraube ohne Schabing in rostfreien Stahlbehaeltern bei kontrollierter Temperatur. Taegliche Ausbesserung.

Verlaengerung der Einlegung fuer die Erlangung eines Weines mit grossem Extrakt und Farbe.

Aufzucht: in amerikanischen und franzoesischen Eichenholzfaessern zwischen 21 und 36 Monaten. Abstiche alle sechs Monate. Sofort verfeinert sich der Wein in unseren Flaschenstaendern bis zur Vermarktung.

Weinprobe: Farbe: dunkelrot, glaenzend mit guter Schicht. Nase: intensiv, komplett und elegant. Aroma reifer Fruechte, wuerzig und holzig. Mund: samtig und vollmundig.

Optimaler Verbrauchsmoment: Geeignet zum sofortigen Verbrauch oder unter optimalen Bedingungen kann dieser Wein einige Jahre aufbewahrt werden. Servieren bei 16-18° C.

Praesentierung: 750 ML. Flasche