



## Denominación de Origen Calificada

Rioja

## Añada

2014

## Crianza

Permanece 24 meses en bodega.

## Variedades de la uva

Tempranillo 100 %

## Elaboración

Fermentación en depósito de acero inoxidable. 24 meses en bodega de 225 l de madera 60% francesa y 40% americana, de las cuales el 50% es bodega nueva.



## XIII LUNAS RESERVA

“ El tempranillo, el terruño, sus viticultores, un viaje emocional al carácter y la esencia de la Rioja Alta. ”

Anna Gallisà, enóloga jefe.

## Nota de cata

Color rubí con alta de capa. Aroma profundo y fresco de frutos rojos y negros que se presentan a la par que las notas de la crianza; vainilla, chocolate, tostados. En boca el vino se muestra amplio y redondo, denso con una acidez presente y muy integrada que le aporta longitud y vida al vino. Taninos pulidos, sedosos y elegantes.

## Análisis

Graduación: 14 % vol.  
SO2 libre: 35 mg/l.  
SO2 total: 84 mg/l.  
Acidez total: 5,12 g/l de ácido tartárico.  
Acidez volátil: 0,56 g/l  
Azúcares: 0,60 g/l.  
pH: 3.6