



# Perica Oro

## RESERVA ESPECIAL



### VARIEDADES

Tempranillo.



### GRADOS

14% vol.



### ELABORACIÓN

La vendimia se desarrolla en cajas y siempre en el momento óptimo que nos garantice una perfecta maduración alcohólica y fenólica. Sobre estas uvas se realizan dos selecciones antes de entrar en la bodega, una primera selección en el campo, donde solo vendimiamos los racimos perfectos y posteriormente una selección de grano en bodega.

Fermentación alcohólica con maceraciones largas y fermentación maloláctica en tinas de madera de roble francés de 6.500 litros de capacidad.

Crianza en barricas bordelesas de 225 litros durante 30-32 meses y en barrica nueva de roble francés.

Crianza en botella durante al menos 18 meses en nuestros calados previa salida al mercado.



### CATA

Vino de capa alta, de color granate teja, limpio y brillante.

Intensidad y complejidad aromática.

Aromas terciarios, toques mentolados, notas de pan tostado y caja de puro.

En boca es carnoso y redondo, bien estructurado, persistente y largo.

Presencia de fruta. Con carácter dulzón (caramelo quemado) y final mentolado.



### Tª de CONSUMO Y MARIDAJE

Servir a 15-16°C. Es conveniente decantar al menos 30 minutos antes de degustarlo.

Vino ideal para ser degustado sin acompañamiento o con cocidos, embutidos, menestras o carnes de todo tipo.