

## Quebrada Reserva



**País de origen:** España

**Región:** D.O. Ca. Rioja

**Variedad:** Tempranillo, Garnacha y Mazuelo

**Volumen:** 0,75 l

**Crianza:** 18 meses en barrica y 12 en botella

**Contenido alcohólico:** 14%

**Acidez:** 5,2 g/l

**Azúcar residual:** 2,1 g/l

**Cierre:** corcho natural

**Premios:** medalla de plata Mundus Vini (2012, 2014), medalla de oro Mundus Vini (2013)

**Notas de cata:**

**Color** rojo cereza con reflejos marrones.

**En nariz** evoca cerezas y algunas bayas con aromas bastante marcados, con notas balsámicas y a su vez amaderadas muy bien integradas.

**En paladar** muy limpio, redondo y con un marcado cuerpo. Los taninos son presentes pero integrados, y con un final persistente y elegante.

**Un Rioja** con todos sus atributos.

**Temperatura de consumo:** 16- 18°C

**Para acompañar** carnes de caza, quesos de todo tipo y comidas especiadas.