

# Aldealbar Reserva

**Variedad de uva:** 100% Tinto Fino.

**Grado alcohólico:** 14.5°C.

**Denominación de Origen:** Ribera del Duero.

**Viñedos:** Reducidas parcelas de viñedos muy antiguos (0,25 ha de media). Mayores de 80 años. Rendimiento de 1,500 kg/ha.

**Crianza:** Durante 16 meses en barricas nuevas de roble francés y americano y 24 meses en botella.



**Elaboración:** Vendimia manual. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, entre los 26º y 28ºC. Maceración durante 3-4 semanas, con varios remontados diarios.

**Cata:** De color rojo picota muy cubierto, en nariz presenta una intensidad alta con notas características de moras, fruta negra madura y arándanos. En copa evoluciona de forma natural desarrollando complejas y sutiles notas, destacando los matices especia dos. En boca es untuoso y estructurado de buen volumen y paso agradable con un postgusto largo y persistente.

**Temperatura de servicio:** 16ºC-18ºC.

 <https://pagopenafiel.es/>

 @bodegahijosdeantoniopolo

 @pagopenafiel