

SERNA IMPERIAL

RESERVA
DOCa Rioja

I. VARIEDADES

70% Tempranillo, 20% Mazuelo, 10% Garnacha.

II. GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13% Vol.

III. VIÑEDOS Y VENDIMIA

Ubicados en el Sur de Monte Yerga, la Finca Cuesta de la Reina es una ladera caralsol que comienza a los 450 metros de altitud y asciende hasta los 800 metros. Sus suelos son arcillo-calcareos, pobres y con abundantes cantos rodados, es una finca de más de 120 Hectáreas que pertenece a la familia desde hace cuatro generaciones y en la que siempre se ha cultivado el viñedo. Edad media de los viñedos 40 años. Tras realizar un meticuloso seguimiento del viñedo, las uvas son vendimiadas en el momento óptimo de maduración. La variedad tempranillo se vendimió la primera quincena de Octubre, la garnacha a mediados de Octubre y la mazuelo la última semana de Octubre y primera de Noviembre. La vendimia se hace manual, seleccionando las uvas sanas y maduras, rechazando las crudas y deterioradas.

IV. ELABORACIÓN

La fermentación se hace en depósitos de acero inoxidable y con la levadura autóctona. Una vez terminado de fermentar se macera durante al menos 10 días. La crianza se hace en barricas de Roble Americano con una media de 5 años de edad y permanece en ellas al menos durante 18 meses. Durante este tiempo, se hacen tres trasiegos. Una vez limpio el vino se embotella, permaneciendo en botellero antes de salir al mercado al menos durante 28 meses.

V. CATA

Color rojo teja de buena capa. Limpio, complejo y con buena intensidad en nariz, aromas de frutos rojos bien conjuntados con los de crianza, balsámicos, especias (pimienta), tabaco y cueros. Buena estructura, sabroso, amplio, suave pero con carácter y una buena armonía en sus sabores. Compleja y limpia vía retronasal.

VI. PLATOS RECOMENDADOS

Jamón serrano e Iberico. Quesos curados, carnes rojas, guisos de caza y asados, Caza Mayor y menor.



Manufactured Product Spec Sheet Distributed By



17401 Triton Schertz, TX 78154

210-277-7930 | info@foodrelated.com | foodrelated.com