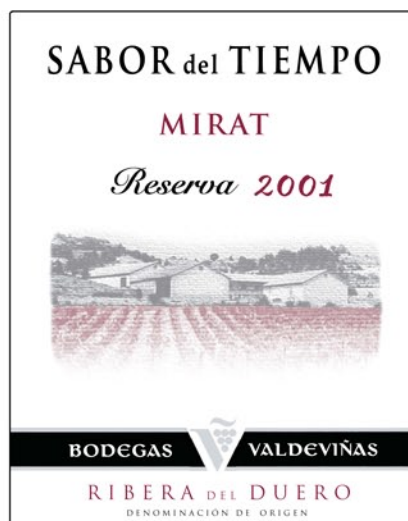


SABOR del TIEMPO *reserva 2001*



Uva 100% tempranillo, de cepas centenarias. Viñedos de Langa de Duero. Vendimiados en la 2ª semana de octubre a 10º-12º. Elaboración en depósitos de madera. Fermentación alcohólica (controlada durante 8 días) y maloláctica en depósito de madera. Crianza en roble francés durante 14 meses. 14% de alcohol.

COLOR: Rojo oscuro intenso, limpio, brillante. Rico en glicerol y de buena capa.

OLOR: Nariz intensa, espectacular, con aromas de torrefactos, café, caramelo y cacao, al agitar la copa aparecen frutas maduras: albaricoques, membrillos y uvas pasas. Complejo, elegante y de gran intensidad.

BOCA: El ataque es generoso, goloso y muy limpio. Los aromas se expresan ahora con verdadera intensidad en la boca. Elegante, muy fino y largo.

Estamos ante un gran vino, de gran crianza y mucha finura. Recomendamos para percibirlo en su máxima expresión decantarlo y servirlo entre 15º y 17º. Es compañero perfecto de carnes rojas, caza, paté, queso curado y postres.