

**SEÑORÍO DE
MENDIETA
RESERVA**

D.O.C LA RIOJA



VARIEDAD

Tempranillo y Mazuelo



ELABORACIÓN

Para obtener este vino, se aplica la más rigurosa selección de las mejores uvas de tempranillo y mazuelo, en base a viñedos de más de treinta años de antigüedad.

Procedentes únicamente de determinadas añadas, y después de dos largos años envejecidos en la quietud de las barricas de roble americano y francés, son trasladados al reposo de la botella durante un mínimo de otro año, hasta alcanzar su punto óptimo de calidad para su puesta en el mercado.



CRIANZA

Reserva clásica



NOTA DE CATA

Color rojo rubí intenso, muy aterciopelado y de brillantez,

Vino de armonioso aroma de guarda, con una exquisita mezcla de vainillas y especias, con profundos aromas de torrefactos.

En boca es un vino de gran personalidad, amplio, ligeramente ardiente, aunque muy redondo y largo, con un potente postgusto.