

Gran  
Reserva



Bodegas  
Campillo



DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
CALIFICADA RIOJA

#### MACERACIÓN

12 días

#### CRIANZA

En barrica de roble francés durante 25 meses

#### COSECHA

En el mes de Abril se produce una ralentización debido a la situación hídrica. El verano fue muy seco y la vendimia se adelantó 15 días sobre campañas anteriores con entrada de uva sana en Bodega.

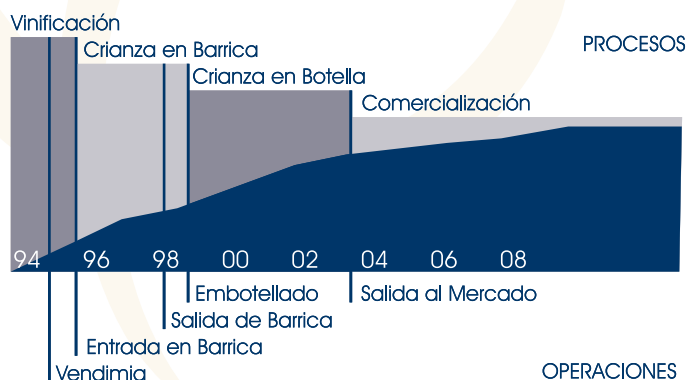
#### CATA

**COLOR:** Color rojo cereza en evolución. Capa alta.  
**AROMA:** Después de una suave oxigenación en copa se abre en notas generosas de frutos rojos y especias. Muestra una inconfundible presencia de madera nueva. Se distingue por una gran complejidad aromática y elegante nariz.  
**PALADAR:** En boca tiene una buena entrada con acidez moderada. Copulencia y estructura tánica (tostados y tabaco) para abrirse en largo y placentero postgusto.

#### MARIDAJE

Lo recomendamos con carnes rojas sutilmente salseadas, así como con caza menor (perdiz, pichón), la cual quedará perfectamente realizada. En temporada de caza mayor (jabalí, ciervo, gamo), un vino poderoso, armonizado y equilibrado, tendrá su mejor compañía con recetas clásicas aliñadas con hierbas aromáticas.

#### GRÁFICO DE EVOLUCIÓN



01300 Laguardia (Álava) España • Tfno. (+34) 945 60 08 26 Fax. (+34) 945 60 08 37 • info@bodegascampillo.es

[www.bodegascampillo.com](http://www.bodegascampillo.com)